Sciences Humaines

Sciences Humaines

Santé • Goût • Terroir • Écologie • Cultures

L'art de (bien) manger

PSYCHOLOGIE

Abraham Maslow
De quoi avons-nous vraiment besoin ?

SOCIÉTÉ

Inceste, la levée d'un tabou

LIVRE DU MOIS

Les inégalités influencent-elles le vote ?

HISTOIRE

Entretien avec Michel Winock
Un intellectuel dans le siècle

WWW.SCIENCESHUMAINES.COM - MENSUEL N° 338 - JUILLET 2021 - 5,90 €
BEL/LUX 6,40 € - SUISSE 10,60 CHF - CANADA 10,99 $CAN - ESP/GR/ITA/PORT CONT 6,90 € - D 7,40 € - DOM/S 6,90 € - TOM/S 950 XPF - MAROC 68 DH - TUNISIE 9,60 TND
L 18925 - 338 - F: 5,90 € - RD

collection

Tables des Hommes

Presses Universitaires François-Rabelais

Florent Quellier
La table des Français
Une histoire culturelle (XVe-XIXe siècle)

Sous la direction de Camille Adamiec, Marie-Pierre Julien & Faustine Régnier
L'alimentation au fil des saisons
La saisonnalité des pratiques alimentaires

Sous la direction de Philippe Cardon & Simona De Iulio
Cantine et friandises
L'école et l'alimentation des enfants

Sous la direction de Marie-Pierre Horard et Bruno Laurioux
Pour une histoire de la viande

Le ... du te...
Histoire d'une ...

Sous la direction de Elisabeth Motte-Florac et Philippe Le Gall
Savoureux insectes
De l'aliment traditionnel à l'innovation gastronomique
Préface Arnold van Huis

Fabrice Poncet
Les Beurres d'Isigny
Aux origines d'une Normandie laitière XVIIe-XIXe siècles
Préface Jean-Marc Moriceau

Frédéric Zancanaro
La créativité culinaire
Les trois étoiles du guide Michelin

Sous la direction de François Legouy, Guillaume Giroir, Sylvaine Boulanger & Sébastien Ballot
Terre des Hommes terres du vin
Préface Philippe Roudié

Pascal Brioi...
La ta...
Renaissa...

Camille Adamiec
...evenir sain
Des morales alimentaires aux écologies de soi
Préface de Jean-Pierre Corbeau

Florence Hachez-Leroy
Menaces sur l'alimentation
Emballages, colorants et autres contaminants alimentaires XIXe-XXIe siècles
Préface Patrick Fridenson

Sous la direction de Jean-Louis Yengué & Kilien Stengel
Le terroir viticole
Espace et figures de qualité

Sous la direction de Isabelle Hannequart
Les lois de la table
Le droit du patrimoine alimentaire
Préface Abdelkhaleq Berramdane

Corinne M...
Les pro... de ter...
L'empre...

Disponible en librairie et sur pufr-editions.fr

Presses Universitaires François-Rabelais

iehca
Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation

facebook.com/editions.pufr/
instagram.com/pufr.editions/
twitter.com/PUFREditions

Ce document est la propriété ex...

ÉDITORIAL

LE GASTRONOME ET L'HUMANOLOGUE

Jean Anthelme Brillat-Savarin et Jean-François Dortier ont deux siècles d'écart. Ce détail mis à part, il existe de savoureux points communs entre l'auteur de *L'Art du bien manger* et le fondateur de *Sciences Humaines*. Tous deux sont d'abord nés au même endroit, à Belley, dans la région du Bugey, cette région montagnarde et viticole situé dans l'Est de l'Ain. Exceptionnels touche-à-tout, ils ont tracé leur route en solitaires, loin des sentiers balisés, curieux et intrépides dans leur volonté de récapituler les savoirs disponibles. Digne enfant des Lumières, Brillat-Savarin s'intéressa autant à la musique qu'à la médecine, l'archéologie, la chimie ou à la science politique. J.-F. Dortier fut étudiant en maths, en philosophie puis doctorant en sociologie, avant de créer avec quelques amis, en 1988, la revue *Sciences Humaines*. Leur parcours en zigzag leur permit de se frayer un chemin dans la complexité du monde. Des abricots confits au potage Water-Souchet, Brillat-Savarin rassembla dans ses livres quelque 1 600 recettes. Il fit plus : il fonda la gastronomie, cette science qui vise *« la connaissance de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit »*. Il avait compris quelque chose d'essentiel : l'alimentation ne relève pas seulement du besoin, mais de l'imaginaire et du lien. La gastronomie est à la nourriture ce que l'érotisme est à la sexualité : une mise en scène de nos désirs, qu'ils soient sensoriels, identitaires, sociaux et politiques. Une sortie de l'animalité et une figuration de notre humanité.

Héloïse Lhérété
Directrice de la rédaction

D'Aborigène à Zoo humain, d'Adorno à Wittgenstein, J.-D. Dortier aura compulsé presque autant de théories que Brillat-Savarin de recettes. Il fit plus également. Il développa une vision de l'homme comme *« animal imaginatif »* et inventa une science tentaculaire, l'humanologie, *« pour comprendre les humains, leur vie, leurs mœurs, ce qu'ils ont dans la tête et dans le cœur, ce qui les fait courir, ce qui les pousse à s'associer ou à s'entredéchirer »*.

Au fond, ces deux garçons du Bugey font partie de la même famille : celle des encyclopédistes humanistes. J.-F. Dortier a signé à l'automne son dernier éditorial dans *Sciences Humaines* et transmis le témoin. Il développe à présent une nouvelle revue au ton personnel, *L'Humanologue*, dont il est l'unique auteur et à laquelle nous souhaitons un grand succès. Sa conversation et sa quête infusent toujours notre projet éditorial. Tout goûter, tout lire, sans faire la moue *a priori*. *« La destinée des nations dépend de la façon dont elles se nourrissent »*, affirmait Brillat-Savarin. L'adage vaut pour le corps aussi bien que pour l'esprit. ■

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Hors-série Collection " Les Essentiels "

NUMÉRO À NE PAS MANQUER

128 pages - 12,50 €

Ce hors-série est inclus dans l'abonnement *Numérique*, *Papier + Numérique* et *Option Hors-Série*.

À paraître le 24 juin

ment est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

SCIENCES HUMAINES

38, rue Rantheaume, BP 256
89004 Auxerre Cedex
SAS Sciences Humaines communication
REPRÉSENTANTE LÉGALE ET DIRECTRICE DE PUBLICATION : Nadia Latrèche
DIRECTRICE GÉNÉRALE : Héloïse Lhérété

VENTES ET ABONNEMENTS
03 86 72 07 00 - Bénédicte Marrière - Magaly El Mehdi
Mélina Lanvin - Sylvie Rilliot - Sandra Millet

RÉDACTION
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION ET RÉDACTRICE EN CHEF
Héloïse Lhérété - 03 86 72 17 20
RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT
Christophe Rymarski - 03 86 72 07 10
CONSEILLÈRE DE LA RÉDACTION
Martine Fournier
Martha Zuber
RÉDACTEURS
Hugo Albandea - 03 86 72 17 34
Hélène Frouard - 03 86 72 17 31 (cheffe de rubrique Actu)
Nicolas Journet - 03 86 72 07 03 (chef de rubrique Lire)
Maud Navarre - 03 86 72 07 16 (cheffe de rubrique Point sur)
Fabien Trécourt
SECRÉTARIAT DE RÉDACTION ET RÉVISION
Renaud Beauval - 03 86 72 17 27
Céline Reichel
DIRECTION ARTISTIQUE
Isabelle Mouton
ICONOGRAPHIE
Hugo Albandea - 03 86 72 17 34
DOCUMENTATION
Alexandre Lepême 03 86 72 17 23
SITE INTERNET
hugo.albandea@scienceshumaines.fr
WEBMESTRE :
steve.chevillard@scienceshumaines.fr

MARKETING - COMMUNICATION
Nadia Latreche - 03 86 72 07 08
PROMOTION/PUBLICITÉ
Patricia Ballon - 03 86 72 17 28
contact.annonceurs@scienceshumaines.fr
DIFFUSION
• En kiosque MLP – Contact : À juste titres, Laetitia Canole : 04 88 15 12 45
Titre modifiable sur le portail-diffuseurs : www.direct-editeurs.fr

LIVRES DES ÉDITIONS SCIENCES HUMAINES
Agathe Guillot : agathe.guillot@scienceshumaines.fr
Patricia Ballon : 03 86 72 17 28

SERVICES ADMINISTRATIFS
RESPONSABLE ADMINISTRATIF ET FINANCIER
Annick Total - 03 86 72 17 21
COMPTABILITÉ
Ophélie Keskas - 03 86 72 07 02
Sandra Millet - 03 86 72 17 38

IMPRESSION
Imprimerie SIEP
ZA Les Marchais - 77590 Bois-le-Roi

Origine du papier : Suisse
Taux de fibres recyclées : 63 %
Certification : PEFC
« Impact sur l'eau » : Ptot 0.010 kg/t

CONCEPTION GRAPHIQUE ET CONCEPTION DE LA COUVERTURE :
Isabelle Mouton
Couverture : © MonicaNinker/Getty Images

PEFC 10-32-2813 Certifié PEFC pefc-france.org

Titres et chapôs sont de la rédaction.
Commission paritaire : 0522 D 81596
ISSN : 0996-6994
Dépôt légal à parution.
Un encart « Sciences et Avenir » est posé sur une partie des abonnés France.

Sommaire

Mensuel – N° 338 – Juillet 2021 – 5,90 €

8 à 17 ACTUALITÉ
Sociologie - Muriel Darmon - Une sociologue à l'hôpital
Portrait - La philosophie **en pédalant**

18 à 23 POINT SUR...
Inceste, la levée d'un tabou ?

Lin Shao-hua/Getty

24 à 27 ENTRETIEN AVEC...
Michel Winock
Un intellectuel dans le siècle

28 à 49 DOSSIER
L'art de bien manger
COORDONNÉ PAR LAURENT TESTOT

30 *« La politique est née à table »*
RENCONTRE AVEC PAUL ARIÈS

32 À chaque âge son alimentation ?
GILLES FUMEY

33 Des collégiens aux fourneaux
ÉMILIE ORLIANGE

35 Des nourrices aux lactariums
MATHILDE COHEN

36 La gastronomie, un art majeur ?
FRÉDÉRIC ZANCARANO

38 Le goût de l'ailleurs
POINTS DE REPÈRE

40 Slow Food, des nourritures militantes
GILLES FUMEY

42 Les circuits courts, une réponse face aux crises ?
YUNA CHIFFOLEAU

44 Bien manger pour bien produire
FRÉDÉRIC DENHEZ

47 Nourrir 10 milliards de Terriens en 2050
SÉBASTIEN ABIS ET MATTHIEU BRUN

Au sommaire du prochain numéro (en kiosques le 15 juillet)
Les philosophies antiques

Archives AP-HP

Edgar Biehle/Getty

50 à 53 RÉFÉRENCE
Abraham Maslow. De quoi avons-nous vraiment besoin ?

54 LIRE Livre du mois, livres

Un encart « Sciences Humaines » est broché sur une partie des magazines.

Nicolas Journet

Handicap et télétravail : une fausse bonne solution ?

De Pascal Fraysse, nous avons reçu ce commentaire suite à notre dossier « Travail, les nouvelles fractures » (n° 337, juin 2021) :

Bonjour,

C'est avec un immense plaisir que nous retrouvons *Sciences Humaines* chaque mois, et que nous nous plongeons dans sa lecture et alimentons ainsi de fertiles débats. Ce numéro sur le travail est bien dense mais, à mon avis, il manque un développement à la fin de votre dossier. En tant que travailleur handicapé – telle est ma classification –, je suis étonné par l'absence de cette thématique.

À mon avis, si l'on parle de fracture, il en est une là qui est abyssale, mais une de mes peurs, et sur ce point je n'engage que moi, c'est que le télétravail devienne une solution fréquente en matière d'emploi des personnes en situation de handicap (PSH). Je m'explique : l'embauche d'une personne handicapée, toutes formes confondues, est vécue par beaucoup d'entrepreneurs comme une contrainte et une source de complications matérielles, bien qu'ils puissent bénéficier d'aides s'il y a des aménagements à prévoir, par exemple. Cette difficulté fantasmée pourrait les mener à multiplier les propositions d'emploi en télétravail. Dans ce cas, la dimension sociale, relationnelle, inclusive du travail, si importante pour les PSH, serait sacrifiée sur l'autel de ce nouvel engouement pour le travail à distance induit par la crise sanitaire. Je serais curieux de savoir s'il existe des vues sur le sujet, dont vous pourriez nous informer. ■

Bien à vous,

Pascal Fraysse

Vous avez vu juste, le problème est d'actualité. Le 20 novembre 2020, le quotidien *Le Parisien* publiait (en ligne) l'interview d'une juriste chercheure à ce sujet. Mai-Anh Ngo (CNRS/université de Côte d'Azur) se montrait assez enthousiaste en déclarant que le télétravail était une *« chance pour un grand nombre de handicapés »*. Elle ajoutait que, pendant le confinement, les *« personnes handicapées se sont retrouvées à travailler d'égal à égal avec leurs collègues valides »*. Toutefois, elle mettait aussi en garde contre le risque d'isolement pour des personnes fragilisées. Elle ajoutait : *« Des obstacles tombent. L'énergie qui était perdue chaque jour à tenter de les surmonter peut être mise au service du projet professionnel. Mais cela suppose un accompagnement réel des personnes, qui ont besoin d'équipements et d'outils (mobiliers, informatiques) leur permettant de compenser leur invalidité. »*
À ce propos, l'association Agefiph donne des informations en ligne pour bénéficier d'une aide exceptionnelle à l'équipement informatique.
Enfin, on peut lire sur le site Welcome to the jungle des témoignages contrastés de personnes handicapées mises en télétravail durant le confinement. Si les personnes ayant des difficultés pour se déplacer se montrent en majorité satisfaites, d'autres, des malentendants par exemple, notent que les visioconférences n'apportent aucun soulagement à leur handicap. Nous reviendrons certainement sur le sujet. ■

Nicolas Journet

Sur la rééducation en milieu scolaire

Reçue de Jean-Claude Guillemard, une information à ajouter à notre dossier du n° 336 (mai 2021) :

Chers amis de *Sciences Humaines*,

Lecteur depuis le numéro 1 et abonné depuis de longues années, j'ai lu avec attention et intérêt le dossier « Peut-on réparer l'humain ? », et notamment l'article de Marc Olano « Qui sont les rééducateurs ? ».

Je m'étonne de ne pas voir figurer dans la liste des personnels concernés ceux de l'Éducation nationale exerçant dans les réseaux d'aide spécialisée aux élèves en difficulté (rased). Ces réseaux comptent, lorsqu'ils sont complets, un psychologue de l'Éducation nationale, un rééducateur chargé de la remédiation comportemen-

ÉCRIVEZ-NOUS
Vous souhaitez réagir à ce numéro, contacter un journaliste ou soulever un débat ?
Écrivez-nous à l'adresse suivante :
nicolas.journet@scienceshumaines.fr

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

tale et un rééducateur chargé de la remédiation psychopédagogique.
Ces personnels sont, avec l'enseignant de l'élève concerné, les premiers à prendre connaissance des difficultés et mettre en place un programme de remédiation, en coopération avec la famille et avec l'enseignant.
Le programme s'applique soit en petits groupes, soit plus souvent en séances individuelles, après que le psychologue a effectué un bilan permettant, avec les observations de l'enseignant et de la famille, de choisir un programme adapté, soit à dominante pédagogique, soit à dominante psychomotrice. Le psychologue peut éventuellement assurer un suivi *via* des entretiens avec l'élève, avec ou sans la famille.
Ces spécialistes travaillant au sein de l'école sont réunis en associations professionnelles, sur les sites desquelles on trouvera des informations plus précises.
En souhaitant que ce commentaire contribue à éclairer vos lecteurs sur les ressources offertes par le service public d'éducation, je vous adresse mes sincères remerciements pour la qualité de votre revue. ■

Jean-Claude Guillemard,
psychologue honoraire de l'Éducation nationale,
ex-président de l'Afpen (Association française des psychologues de l'Éducation nationale), ex-président de l'ISPA (International School Psychology Association).

Erratum

Dans notre précédent mensuel (n° 337, juin 2021), l'article sur les nouvelles lectures du nazisme comportait une erreur de date à la page 52. En effet, en 1940, Hermann Rauschning n'a pas pu s'entretenir avec Adolf Hitler comme il est supposé dans notre texte. À cette époque, Rauschning avait fui l'Allemagne nazie. Les propos de Hitler sur le christianisme figurent dans un livre de Rauschning, *Hitler m'a dit*, publié effectivement en Suisse en 1940, mais ils n'ont pu être tenus qu'avant 1936, peut-être en 1933 ou 1934. Certains historiens en contestent d'ailleurs l'authenticité, mais ceci est un autre débat. Merci à Théophile Daab, fidèle lecteur alsacien, de nous avoir signalé cette erreur.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Muriel Darmon, une sociologue à l'hôpital

En enquêtant sur la prise en charge des anorexiques ou des victimes d'AVC, la sociologue Muriel Darmon montre combien les facteurs sociaux interviennent dans les parcours de soin.

DR

MURIEL DARMON
Sociologue et directrice de recherche au CNRS dans le Centre européen de sociologie et de science politique (CNRS/EHESS/ université Paris-I).

La santé est une affaire trop complexe pour être abandonnée aux personnels soignants. Au fil de ses ouvrages, Muriel Darmon interroge en sociologue des objets qui relèvent de l'habituelle chasse gardée de la médecine, de la psychologie ou des neurosciences. Après avoir *«ouvert la boîte noire de l'anorexie»* dans son ouvrage *Devenir anorexique. Une approche sociologique* (La Découverte, 2003), elle s'intéresse aux victimes d'accidents vasculaires cérébraux (AVC) dans son dernier livre, *Réparer les cerveaux. Sociologie des pertes et des récupérations post-AVC* (La Découverte, 2021). Comment récupère-t-on après un AVC ? Si des facteurs biologiques interviennent, Muriel Darmon montre le poids des processus sociaux. Après avoir passé près d'un an au plus proche des équipes médicales dans les services de neurologie et de rééducation d'un hôpital universitaire, puis dans un centre de rééducation, elle raconte la fabrication sociale des diagnostics et des parcours de soin.

Qu'est-ce que ça veut dire, en tant que sociologue, de s'intéresser à un objet comme l'AVC, qui relève habituellement de la psychologie ou des sciences du cerveau ?
Cette posture qui est la mienne depuis ma thèse sur l'anorexie relève d'une volonté double. D'abord, je défends l'idée que le regard sociologique sur ce type d'objet peut apporter une connaissance nouvelle. Il existe un lien entre pathologies et classes sociales. Ensuite, il s'agit de réfléchir dans quelle mesure étudier un objet qui ne lui est pas habituel interroge en retour ma discipline, sur ce qu'elle voit ou pas, ou autrement. Construire un point de vue sociologique propre, c'est aussi le construire en marquant la différence par rapport à d'autres formes d'explication aujourd'hui dominantes, comme les explications neurologiques, qui vont mettre l'accent sur les conduites individuelles…

Vous vous placez, dans l'introduction de votre ouvrage, sous le patronage d'Émile Durkheim. Pouvez-vous nous expliquer de quelle manière sa lecture influence votre travail ?
Avec *Le Suicide* (1897), É. Durkheim a prouvé qu'il est possible de construire un objet sociologique contre vents et marées, avec une certaine ambition disciplinaire. D'un point de vue méthodologique, j'essaye de retrouver l'ambition durkheimienne de l'explication causale en mobilisant non pas les statistiques, mais les enquêtes par entretiens et observations. Dans le cas de l'AVC, il existe beaucoup de matériaux épidémiologiques qui mettent en évidence

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

une corrélation entre la récupération des patients et les facteurs sociaux : les patients qui récupèrent moins bien sont les moins riches, les moins diplômés, etc. Mais la recherche de la causalité n'est pas résolue. Or ce que j'ai cherché à montrer par la méthode ethnographique, en situation, c'est précisément qu'il existe des déterminants sociaux de la qualité de la récupération.

Si on s'intéresse aux patients issus des classes populaires, quels sont ces déterminants ?

D'abord, les classes populaires cumulent davantage de comorbidités. Les corps sains et malsains sont construits socialement par des modes de vie, des situations au travail, des expositions à des facteurs de risques, un rapport au monde médical. Autrement dit, les facteurs qui provoquent les AVC, comme l'hypertension artérielle non traitée, le diabète, l'obésité, le manque d'activités physiques sont plus fréquents parmi les classes populaires… Au-delà de ce constat, ces patients subissent une double peine : davantage touchés par l'AVC, ils récupèrent moins bien… Les neuropsychologues prennent en compte la classe sociale des patients pour évaluer les pertes cognitives liées à l'AVC, mais ils la prennent en compte « une fois pour toutes », en étalonnant des tests standardisés, alors que je montre qu'elle opère tout au long de la prise en charge, dans le rapport au test, la manière dont il va être passé, etc. Cette dimension sociale se retrouve aussi dans les tests utilisés durant la période de rééducation qui reposent pour la plupart sur une forme scolaire et un passage par l'écrit. Or, on le sait, la maîtrise des dispositions scolaires est inégalement distribuée, ce qui peut mettre en difficulté des patients de classes populaires.

Vous relevez aussi des inégalités en termes de genre…

Rappelons qu'en France, les AVC sont la première cause de mortalité chez les femmes, la troisième chez les hommes. Là aussi, il y a des statistiques brutes sur les différences d'un point de vue du sexe, avec un présupposé biologique dans certaines études qui explique la survenance de l'AVC chez les femmes par la taille de leurs artères. Une autre hypothèse évoquée par les médecins eux-mêmes serait qu'elles arrivent en général plus tardivement aux urgences que les hommes. Pour moi, ce délai s'explique aussi par le fait que leur conjoint est moins attentif à la santé corporelle de leur femme – alors que dans le cas des hommes, c'est la conjointe qui appelle systématiquement les secours. Plus précisément dans le parcours de soin, le projet de récupération – défini comme ce qui compte pour le patient, ce qui doit être récupéré – est souvent moins ambitieux pour les femmes que pour les hommes. Les patientes conditionnent surtout l'urgence de leur sortie au fait de retrouver leurs proches, parfois au détriment de leur rééducation. Il y a une forme de piège représentée par ce souci des autres qui est typiquement féminin… Par ailleurs, les patientes sont beaucoup plus attentives aux atteintes de l'AVC sur leur apparence physique – elles craignent par exemple une paralysie du visage –, ce qui n'est pas un sujet pour les hommes. Il y a tout un travail de la patiente et de l'équipe autour de la présentation corporelle de soi qui prend la place d'autres types de rééducation. Alors qu'à l'inverse, le fait de pouvoir conduire à nouveau, qui est central pour les hommes, apparaît beaucoup moins primordial pour les femmes. Il y a donc un certain nombre de processus sociaux convergents qui expliquent la moindre récupération des femmes, au-delà de l'explication biologique.

Vous dites que ces processus sociaux conduisent les équipes médicales à attribuer une « valeur sociale des pertes » corrélée à ce qu'elles estiment être « la valeur sociale des patients ». Comment cela se manifeste-t-il ? Les médecins en sont-ils conscients ?

Je m'inscris dans une lignée de travaux de la sociologie américaine des années 1960, ceux de Barney Glaser et Anselm Strauss notamment, qui ont montré de quelle manière les médecins attribuent une « valeur sociale » au patient, s'opposant en cela à la théorie fonctionnaliste qui défendait l'universalisme de la médecine. C'est une idée qui peut paraître violente, mais dont les équipes médicales se rendent compte, et qui s'inscrit dans leurs pratiques. Dans le cas de la prise en charge de l'AVC, il y a des pertes qui ont moins de valeur que d'autres. Cette évaluation repose à la fois sur des critères objectifs (les résultats aux tests) mais aussi subjectifs (la manière dont le patient lui-même va se comporter, dire ce qui compte pour lui). Or mon métier, c'est de dire que le subjectif, c'est du social. Par exemple, les objets, les photos qui sont disposés sur la table de nuit contribuent à construire ce qui est important pour le patient dans ce qu'il a perdu. Les équipes médicales sont aussi sensibles à la présence ou non des proches. Tous ces indices vont créer une valeur de certaines pertes qui vont mobiliser le patient, les proches, les équipes autour de certaines rééducations. Je cherche ainsi à saisir quelles sont les dispositions sociales sous ces importances individuelles.

Que vous inspire la crise sanitaire actuelle ?

Ce qui est fascinant et terrible, c'est qu'on est dans une situation inédite, et pourtant toutes les enquêtes épidémiologiques soulignent le maintien des inégalités sociales de santé structurelles : les classes populaires ont été davantage touchées par l'épidémie et notamment par ses formes graves et mortelles, et les hommes plus que les femmes. Ces inégalités sont aussi renforcées par la baisse des crédits pour l'hôpital. Moins il y a de personnel, plus ça fait jouer la valeur sociale des patients. ■

Propos recueillis par Frédérique Letourneux

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

PSYCHOLOGIE

Élever la voix ou froncer les sourcils ?

Danomyte/Adobe

Pour faire obéir un enfant récalcitrant, vaut-il mieux élever la voix ou froncer les sourcils ? Si l'on en croit une récente étude britannique, les enfants âgés de moins de 8 ans accorderaient plus d'importance aux *stimuli* auditifs qu'aux informations visuelles dans la lecture des émotions, contrairement aux adultes. Les chercheurs ont présenté à trois groupes de participants (moins de 8 ans, 8 à 11 ans, plus de 18 ans) des planches photos montrant des adultes aux visages floutés, dans une posture évoquant la joie, la peur, la tristesse ou la colère. Les participants devaient répondre à la question « Comment se sent cette personne ? ». Ils répondaient ensuite à la même question après avoir entendu l'enregistrement d'une voix exprimant l'une de ces quatre émotions. Enfants et adultes ont réussi l'exercice uniformément.

Dans un deuxième temps, les chercheurs combinaient photos et voix soit en faisant correspondre les émotions, soit en les mixant (corps joyeux et voix triste par exemple). Ils demandaient alors aux participants d'ignorer ou bien ce qu'ils voyaient, ou bien ce qu'ils entendaient. Résultat : quand il s'agit de ne tenir compte que de la photo, les adultes se montrent plus performants. Les enfants, eux, surtout ceux de moins de 8 ans, peinent à faire abstraction des informations auditives lorsqu'elles ne correspondent pas au support visuel. Les chercheurs expliquent ce phénomène par une maturation plus précoce des aires cérébrales correspondant au décodage auditif. De plus, les plus jeunes disposeraient de ressources attentionnelles limitées, rendant cette tâche de double lecture plus ardue. Une découverte qui devrait intéresser les éducateurs et enseignants, surtout ceux qui peinent à se faire entendre… ■

MARC OLANO

Paddy Ross *et al.*, « Children cannot ignore what they hear. Incongruent emotional information leads to an auditory dominance in children », *Journal of Experimental Child Psychology*, n° 204, avril 2021.

Les *hikikomori*, des jeunes confinés avant l'heure

Les *hikikomori* (« cloîtrés », « reculés ») sont des adolescents et jeunes adultes qui se retirent de toute vie sociale et vivent reclus dans leur chambre. D'abord considéré comme une particularité culturelle japonaise, pays où il a été découvert dans les années 1990, le phénomène a depuis été décrit dans d'autres pays, y compris en France. Des psychologues, psychiatres, sociologues et anthropologues viennent d'y consacrer un ouvrage. Les sociologues insistent sur la difficulté à s'inscrire dans le modèle sociétal, les psychologues évoquent des problématiques adolescentes (difficulté à se différencier de ses parents), la crainte du dehors ou encore le désir de protéger un parent fragile. La principale difficulté des thérapeutes est l'absence de demande de soin chez ces jeunes. De plus, il faut se déplacer à domicile pour les rencontrer. Au Japon, il existe pour cela des « *rental sisters/brothers* » (grandes sœurs ou grands frères de location) qui ont pour tâche de rétablir le lien et de les amener à consulter.

Reste à savoir comment ces jeunes ont vécu l'actuelle période de confinement généralisé. Selon le psychiatre japonais Tadaaki Furuhashi, loin de s'en réjouir, il les amènerait plutôt à ressortir. Car leur retrait est avant tout « *un mouvement à contre-courant* », le refus d'une société dans laquelle ils peinent à trouver une place. Or, quand les visio et le télétravail envahissent la bulle intérieure, celle-ci ne joue plus son rôle protecteur. À moins que la crise sanitaire les conduise à s'enfermer un peu plus, en se déconnectant aussi des ondes. ■ M.O.

Natacha Vellut *et al.* (dir.), *Hikikomori. Une expérience de confinement*, Presses de l'EHSEP, 2021.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

ÉDUCATION

L'apprentissage de la lecture grippé par la crise

La pandémie a un impact sur l'apprentissage des élèves, et cet impact est à présent quantifié. Une étude américaine menée par des chercheurs de l'université de Stanford auprès de cent écoles primaires a prouvé que les compétences de lecture à voix haute des enfants ont régressé pendant et après le confinement décrété aux États-Unis, au printemps 2020. Pour réaliser ce travail, les chercheurs se sont servis d'un logiciel qui permet d'évaluer la lecture à voix haute. Près de 250 000 enregistrements ont été collectés entre le printemps et la fin de l'année 2020, durée pendant laquelle les enseignements ont été assurés à distance pour des raisons sanitaires. Le constat est sans appel : les élèves n'ont montré aucune amélioration de leurs compétences en lecture à l'oral pendant les cinq mois qui ont suivi les fermetures des écoles.
En croisant ces données avec celles obtenues l'année scolaire précédente, les chercheurs montrent que la courbe de progression de l'apprentissage a chuté en moyenne de 30 % par rapport à une année sans pandémie. Encore faut-il souligner que cette chute ne prenait pas en compte la question de l'absentéisme. « *Nous avons des raisons de croire que nos résultats restent sous-estimés car de nombreux élèves n'ont pas assisté aux leçons assurées à distance durant le printemps 2020. Une perte des effectifs de dix pour cent a été observée entre cette année scolaire et l'année précédente* », précisent les auteurs. Un point positif toutefois : en ce qui concerne les élèves assidus, la situation s'est améliorée une fois les cinq premiers mois passés, et les enfants ont de nouveau commencé à progresser en lecture malgré le maintien des cours à distance, ce qui prouve que les enseignements ont su s'adapter avec le temps. ■

Emmanuelle Picaud

Benjamin Domingue *et al.*, « Changing patterns of growth in oral reading fluency during the covid-19 pandemic », *Policy Analysis for California Education*, avril 2021.

Les filles et le football : pas facile !

Le football féminin connaît un essor grandissant en France. Le nombre de licenciées à la FFF est passé de 37 000 en 1992 à 170 000 joueuses en 2019. Les filles restent pour autant largement minoritaires (8,7 % des licences sur la saison 2018-2019) et leur trajectoire sportive diffère de celle de leurs homologues masculins. Elles débutent en moyenne plus tard (presque 13 ans contre 9,5 ans pour les joueurs) et quittent ce sport plus tôt que les garçons. Un surabandon des footballeuses est observé en début de pratique. À l'âge de 8 ans, 28 % des garçons mais 43 % des filles ne renouvellent pas leur licence. Ces défections peuvent s'expliquer par un décalage plus grand entre les attentes et la réalité de la pratique, dans un sport historiquement construit au masculin. Néanmoins, cet initial décalage potentiel ne fait pas obstacle à l'engagement sportif durable d'un certain nombre de joueuses, pour qui le lien au football devient aussi robuste que chez les hommes. À l'adolescence, les filles, en particulier les plus expérimentées d'entre elles, affichent ainsi des probabilités d'abandon inférieures à celles des garçons. La chercheure Camille Martin émet l'hypothèse d'une sélection accrue et précoce des filles, analogue à celle que les femmes connaissent dans les professions à dominante masculine. « *Celles qui ont persévéré durant les premières années de pratique sont alors sursélectionnées – relativement aux hommes – du point de vue de leurs dispositions sportives* », note-t-elle. À l'inverse, les garçons, pour qui le foot est souvent un sport par défaut à l'enfance, ont davantage tendance à s'en éloigner à l'adolescence au moment où la sélection sportive s'intensifie. ■

Florine Galéron

Camille Martin, « Se mettre au football, arrêter le football. Quantifier les contraintes à la pratique des femmes », *Staps*, n° 131, 2021/1.

Mike Harrington/Getty

ENVIRONNEMENT

Le temps des **cerises japonaises**

Cette année, les cerisiers de Kyoto ont fleuri le 26 mars. Depuis 1953, date à laquelle l'agence météorologique nationale s'est mise à enregistrer cette donnée, jamais l'événement n'avait eu lieu si précocement. Cette floraison serait même un record historique dans l'histoire de Kyoto, selon les archives rassemblées par le chercheur japonais Yasuyuki Aono et qui documentent le phénomène depuis 812 de notre ère. La date de floraison n'a cessé de reculer depuis deux siècles. Un phénomène à mettre sur le compte du changement climatique, selon les chercheurs. ■

Hélène Frouard

Japan meteorological corporation, « Release of 2021 cherry blossom forecast », 22 avril 2021.

Du danger d'avoir **une fourmi** comme **animal de compagnie**

Une exotique fourmi africaine ou un brave chat de gouttière ? Si entre les deux votre cœur balance, adoptez le second. Il sera plus câlin et moins dangereux – pour la biodiversité en tout cas. L'engouement pour les nouveaux animaux de compagnies, du hérisson à ventre blanc au boa constrictor, pose en effet de graves problèmes écologiques. Accident ou rejet volontaire, quelques individus finissent tôt ou tard dans la nature. Et s'y installent parfois définitivement, au détriment des espèces locales et de l'écosystème. Or, selon deux chercheurs de l'université de Lausanne, la moitié des espèces animales aujourd'hui proposées à la vente (notamment sur internet) sont invasives. Grâce à l'exemple des fourmis (un élevage *« simple et décoratif »,* selon un site de vente), Jérome Gippet et Cleo Bertelsmeier expliquent ce phénomène : les commerçants préfèrent les espèces robustes, survivant aisément et s'adaptant sans difficulté à un nouvel environnement. Toutes qualités qui sont malheureusement caractéristiques des espèces invasives. Le problème est loin d'être théorique, comme en témoignent les villageois de Saint-Désirat (Ardèche) : ils subissent depuis des années une invasion de fourmis exotiques ayant le mauvais goût de créer des courts-circuits dans les gaines électriques. Alors, avant d'acheter une fourmi d'appartement ou une blatte de compagnie, réfléchissez longuement. Et rappelez-vous que le chat, comme aurait dit Jacques Brel, c'est beaucoup moins piquant mais tout aussi charmant… ■ **H.F.**

Skif/Adobe

Jérome Gippet et Cleo Bertelsmeier, « Invasiveness is linked to greater commercial success in the global pet trade », *PNAS*, vol. CXVIII, n° 14, 6 avril 2021.

Transformer **nos forêts ?**

Les forêts françaises ont subi dans les années 2000 plusieurs épisodes climatiques extrêmes (ECE). Dans le massif des Landes ou dans le pays de Sault (Pyrénées), les propriétaires ont alors envisagé un autre modèle d'exploitation. Après que des sécheresses ou des tempêtes ont détruit plusieurs milliers d'hectares d'arbres, leur objectif était d'adapter leurs cultures pour éviter de nouvelles pertes si des événements similaires advenaient. Le suivi des changements véritablement opérés montre que la situation a pourtant peu changé des années plus tard. Diversification des essences, changement d'espèces, prise en compte de la biodiversité et allongement des cycles de culture se sont finalement heurtés (entre autres) à l'inertie du secteur industriel local, et à l'aversion aux nouvelles expérimentations, dans un contexte où les marges d'investissement étaient réduites par lesdites intempéries. Alors qu'il faut s'attendre à une multiplication des événements climatiques extrêmes, ces cas interrogent sur les nombreux freins qui empêchent de transformer nos modèles d'exploitation. ■

Tom Umbdenstock

Vincent Banos et Philippe Deuffic, « Après la catastrophe, bifurquer ou persévérer ? Les forestiers à l'épreuve du changement climatique », *Natures Sciences Sociétés*, vol. XVIII, n° 3-4, juillet-décembre 2020.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

PORTRAIT

La philosophie **en pédalant**

Le philosophe Jean-François Balaudé sur sa petite reine.

DR

Depuis trente ans, le philosophe Jean-François Balaudé est un fan inconditionnel de cyclisme. Sa passion pour le vélo est venue nourrir sa pensée théorique.

Dès qu'il le peut, Jean-François Balaudé enfourche son vélo. *« Je pédale le soir, pendant les pauses, je fais aussi parfois du "vélotaf*"»*, énumère ce philosophe, président de l'établissement public Campus Condorcet. Son terrain de jeu favori ? La vallée de Chevreuse, dans les Yvelines, mais aussi le Languedoc, la Provence ou le Sud de la France… En une année, ce sportif intello parcourt en moyenne entre 5 000 et 6 000 km. Pour cet adepte de la petite reine, pédaler est bien plus qu'un simple *hobby*. C'est une invitation au « lâcher-prise », qui s'apparente à une pratique spirituelle au sens où l'entendaient les penseurs de l'Antiquité. *« Le vélo est un sport doux, qui ne traumatise pas le corps. En ce sens, il n'entrave pas l'acte de penser. Au contraire, le cadencement du pédalage incite le cerveau à vagabonder, de façon similaire au roulis du bateau qui berce un enfant. Cette rythmicité génère spontanément des idées. À ma grande surprise, j'ai résolu beaucoup de problèmes théoriques pendant mes entraînements »*, confie-t-il. Spécialiste de philosophie antique, J.-F. Balaudé a consacré de nombreux travaux aux présocratiques ainsi qu'à Plotin, Épicure et Platon. *« Les théoriciens de cette époque estimaient que l'activité philosophique est un tout. Elle se manifeste à travers nos pensées mais aussi dans nos actes. Je retrouve un peu de cela dans ma pratique »*, analyse-t-il. Une affirmation qui fait écho aux œuvres d'un penseur contemporain comme Pierre Hadot, dont J.-F. Balaudé a d'ailleurs commenté les thèses. *« Les cyniques parlaient pour leur part de l'ascèse physique comme accès à l'ascèse spirituelle, ce qui me paraît proche des valeurs du vélo. »* Mais de son propre aveu, ce sont les épicuriens qui ont le mieux décrit la relation complexe entre la souffrance et le plaisir que procure l'effort. *« La plupart du temps, je pédale sans contrainte et mon corps ne ressent pas cette dernière. Mais lorsque je me retrouve sur des courses comme celle du Tourmalet, mes capacités physiques sont exacerbées à cause de la difficulté. Je vis l'"agôn" au sens grec antique, sauf que cette compétition n'est pas tournée vers autrui, mais contre moi-même. Dans ces moments-là, à partir d'un certain seuil, j'expérimente une forme d'"extase" au sens philosophique du terme, c'est-à-dire que je sors littéralement de moi-même, et j'en éprouve une jouissance extrême. Au moment où l'effort est à son paroxysme, le temps s'arrête, la conscience devient un continuum. Le sportif devient le souffle, la chaleur, il devient l'effort. »*

Pratique sportive et spiritualité

Au cours de ces épisodes, le cycliste avoue ne pas être capable de réfléchir. Tout l'inverse des promenades quotidiennes, dont le mode *« semi-lent »* invite plutôt à l'harmonie et procure un *« sentiment esthétique »*. *« Grâce au vélo, je me sens mieux exister »*, s'émerveille-t-il. Au fil du temps, son amour inconditionnel pour la bicyclette et pour la philosophie lui a valu d'être désigné comme « vélosophe ». Un terme qu'il trouve *« amusant et sympathique »*, même s'il avoue ne jamais l'avoir vraiment recherché. *« Vous savez, les philosophes n'aiment pas vraiment se désigner comme tels »*, plaisante l'intellectuel. La notion de « vélosophe » pourrait plutôt se rapporter à tout cycliste qui vit sa pratique sportive sous l'angle de la spiritualité, estime J.-F. Balaudé. *« Il est possible d'avoir un rapport à la philosophie à travers nos pratiques quotidiennes, et il me semble même important qu'une activité sportive soit accompagnée de cette réflexivité. Si nous n'avons que des cyclistes obsédés par la vitesse, le monde risque d'être triste ! »* ■ **E.P.**

Jean-François Balaudé, « Haute intensité. Une approche philosophique du cyclosport », in Denis Moreau et Pascal Taranto (dir.), *Activité physique et exercice spirituel*, Vrin, 2009.

Vélotaf : désigne le fait d'aller quotidiennement travailler en vélo.
Vélosophie : art de philosopher à vélo. Apparu dans la littérature sportive au début du siècle, le terme connaît un nouveau succès avec le *Petit traité de vélosophie* de Didier Tronchet (Delcourt, 2020).

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

HISTOIRE

Des hospices **pour les nobles**

Le déclassement social des nobles au sortir de la Révolution française est un topos de la littérature du 19e siècle. Mais si le sujet fut prisé par les écrivains, il a longtemps été délaissé par les chercheurs. Nathalie Ploquin-Claret, docteure en histoire, s'est penchée sur ce phénomène social. Elle a étudié les lettres de demandes de secours adressées au 19e siècle au ministère de l'Intérieur par les nobles ruinés pour obtenir une aide financière. La pauvreté touche en particulier le «grand Ouest», et les pétitionnaires appartiennent le plus souvent à des familles déjà fragiles avant la Révolution. Parmi plus de 5000 demandes étudiées par l'historienne, une quarantaine provient de familles bretonnes. Chez ces dernières, ce sont les branches cadettes et provinciales des lignages qui sont particulièrement sujettes au déclin social. Les premières victimes sont les femmes isolées. Les membres des familles appauvries migrent souvent à Paris, pour chercher un soutien auprès du roi et du gouvernement. Les moins chanceux finiront dans un hospice de la capitale, qu'il soit modeste ou plus luxueux, comme l'infirmerie Marie-Thérèse, cet *«asile des misères supérieures»*, encore visible de nos jours boulevard Raspail. ■

SALOMÉ TISSOLONG

Nathalie Ploquin-Claret, «Noblesse bretonne en déclassement social au 19e siècle», *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, vol. CXXVIII, n° 1, 2021.

La désillusion **des soldats soviétiques**

Le retrait, entre 1991 et 1994, des quelque 340000 soldats soviétiques stationnés en ex-RDA a moins attiré l'attention que, quelques années plus tôt, celui d'Afghanistan. L'historienne Sophie Momzikoff a pourtant choisi de s'intéresser à la fin de ce qui fut le *«poste le plus avancé du pacte de Varsovie à l'Ouest»*. Une fin compliquée à gérer pour Moscou en raison d'une réunification allemande plus rapide qu'anticipé, des révolutions successives en Europe centrale et de la dislocation de l'URSS. Des complications symbolisées par le sort des soldats quittant Wünsdorf, «petite Moscou» située au sud de Berlin, pour l'ex-URSS. Eux qui bénéficiaient de conditions de vie «avantageuses» – ils étaient bien mieux logés et approvisionnés que la moyenne des troupes soviétiques et payés en marks est-allemands – se sont pour beaucoup retrouvés confrontés à leur retour à des problèmes de logement, de baisse de solde et de chômage. Un déclassement qui témoigne d'une *«sortie de guerre froide ambivalente pour la Russie»*. ■

JEAN-MARIE POTTIER

Sophie Momzikoff, «Pour une histoire de la sortie de guerre froide: le cas du retrait des troupes soviétiques d'Allemagne (1990-1994)», *Guerres mondiales et conflits contemporains*, n° 281, 2021/1.

C.C.A. Christensen (1831-1912), Pionniers traversant les plaines du Nebraska.

De Agostini/Getty

Les pistes de **l'Ouest américain**

Il en faut du courage pour se lancer sur les pistes durant la ruée vers l'Ouest! Aux États-Unis, les pionniers qui souhaitent rejoindre l'Oregon et la Californie dans les années 1840-1860 se lancent dans une dangereuse traversée pouvant durer jusqu'à six mois. L'historienne Juliette Bourdin dresse le portrait de ces migrants généralement issus de la «classe moyenne» – les plus aisés n'éprouvent pas le besoin d'aller chercher une vie meilleure et les plus pauvres peinent à financer une telle expédition. Ils appliquent une certaine égalité sur la piste, s'organisent en microsociétés et choisissent un capitaine pour la traversée, élu par tous les chefs de famille – ce qui s'apparente à une démocratie directe. Les conditions du voyage sont si rudes que pour survivre, on abandonne les conventions: la hiérarchie entre classes sociales et entre femmes et hommes s'efface. Les femmes se chargent de tâches «masculines» en conduisant l'attelage, en faisant des réparations et en montant la garde la nuit avec un fusil. *«La précarité imposait l'égalité, au moins le temps du voyage»*, conclut la chercheuse. Avec une réserve: les hommes, eux, ont continué à éviter les tâches dites «féminines». ■ S.T.

Juliette Bourdin, «Tous égaux devant la piste? Organisation sociale et processus de nivellement sur les pistes de l'Ouest américain dans les années 1840-1850», *Revue historique*, n° 697, 2021/1.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

IMAGE DU MOIS

De Guignol à Gambetta

Dans les années 1860, l'écrivain et journaliste Louis Lemercier de Neuville (1830-1918) se lance un peu par hasard dans la création de marionnettes. Ce passionné de théâtre les met en scène dans de petites pièces satiriques, pour le plus grand plaisir du public. Ce sont à l'origine de simples silhouettes en bois inspirées des caricatures de presse. Elles laissent bientôt place à des figurines réalisées en stuc d'après photographie. Ces *pupazzi* croquent les célébrités du temps, de Victor Hugo à Léon Gambetta, ici facilement reconnaissable à son célèbre œil de verre. Lemercier de Neuville associe ainsi l'art de la caricature et la tradition satirique du guignol, pour le plus grand plaisir du public. Une grande partie des marionnettes ainsi que de nombreux documents, photographies ou affiches sont aujourd'hui conservés à la Bibliothèque nationale de France. ■ **H.F.**

Joël Huthwohl et Jean-Claude Yon, « Hugo, Nadar, Coquelin, Liszt et les autres. La collection de marionnettes de Lemercier de Neuville », conférence, INHA, 13 avril 2021.

Marionnette à l'effigie de Léon Gambetta, réalisée par l'écrivain et journaliste Louis Lemercier de Neuville.

Bibliothèque nationale de France

ARCHÉOLOGIE

Les débuts de l'alphabet

L'invention de l'alphabet, c'est-à-dire d'un système de notation phonémique, a été une étape majeure dans l'évolution de l'écriture. Mais sa chronologie restait jusqu'à présent incertaine. D'un côté, on avait de rares inscriptions alphabétiques découvertes dans le Sinaï et datées du 19e siècle avant notre ère. Cet alphabet a été élaboré par des ouvriers des mines de turquoise qui ont adapté des hiéroglyphes égyptiens à leur langue sémitique. De l'autre, on connaissait l'alphabet protocananéen, ancêtre direct de l'alphabet phénicien et indirect de l'alphabet grec. Il est attesté à partir du 12e siècle avant notre ère au Levant, sur le sarcophage d'Ahiram, un roi de Byblos (actuel Liban). Entre les deux, un chaînon manquait.

Une découverte archéologique faite en 2018, sur le site de Tel Lakish (Israël), à mi-chemin entre les deux régions, semble combler cette lacune. Ce n'est presque rien, quelques lettres tracées à l'encre noire sur un tesson de poterie, mais c'est assez pour conforter un scénario par une datation assurée : le 15e siècle avant notre ère.

On retrouve ici, comme dans les traces du 19e siècle, des signes phonétiques issus des hiéroglyphes égyptiens. La première lettre du tesson, qu'on peut identifier comme un *ayin*, est basée sur le hiéroglyphe « œil » ; elle a encore la forme d'un cercle, sans le point représentant l'iris. La deuxième lettre, un *beth*, est basée sur le hiéroglyphe « maison ». Le nom est resté dans le mot même « alphabet ». La troisième est un *daleth*, une « porte ». On pourrait y lire la fin d'un nom propre, en bd, « esclave » au sens de « serviteur d'un dieu ».

Cette inscription confirmerait que l'alphabet se serait diffusé du Sinaï au Levant durant la période où la dynastie Hyksôs (18e-16e siècle) dominait le nord de l'Égypte, même si bien des zones d'ombre perdurent. ■

VINCENT CAPDEPUY

Felix Höflmayer *et al.*, « Early alphabetic writing in the ancient Near East. The "missing link" from Tel Lachish », *Antiquity*, avril 2001.

Décorations pour le nouvel an chinois devant un supermarché asiatique à Paris.

Directphoto/Alamy

Les Chinois de France, au-delà des stéréotypes

Longtemps enfermée dans le rôle de minorité modèle, l'immigration chinoise se fait aujourd'hui mieux connaître ; 300 000 à 500 000 personnes d'origine chinoise vivent aujourd'hui en France. Cette immigration s'est faite en vagues successives. Pendant la Grande Guerre, 140 000 ouvriers avaient été appelés pour participer à l'effort de guerre. Seuls 3 000 d'entre eux sont finalement restés. L'essentiel de la diaspora est arrivé en plusieurs vagues à partir des années 1970. Les étudiants qui viennent en France depuis les années 2000 – ils étaient 30 000 en 2013 – sont les derniers.

Cette vaste communauté est pourtant bien mal connue. Le terme même « chinois » simplifie à outrance une grande diversité de parcours et de cultures, de religions et de langues. Les religions pratiquées par la diaspora, par exemple, sont foisonnantes. Ses membres peuvent être chrétiens, bouddhistes, mais aussi pratiquer le médiumnisme, la divination, ou même le végétalisme religieux. Mais le mélange entre culte et culture rend difficile la découverte de leurs pratiques religieuses en France. Aux côtés des dragons et des arts martiaux présentés lors de la fête du nouvel an lunaire à Paris par exemple, la statue de la divinité de l'empereur du Ciel Sombre manœuvre dans les rues du 13e arrondissement. La procession religieuse qui arpente le triangle de Choisy couvre ainsi le territoire des fidèles comme c'est la coutume en Chine, explique Junliang Pan dans un dossier spécial de la revue *Migrations Société*.

Pour sa part, la dernière génération affirme de plus en plus sa double identité, comme le montre dans le même dossier Lise Gibet. La sociologue appréhende la question à partir d'une analyse des décors des restaurants chinois. Les étudiants et les descendants des premières générations d'arrivants ont participé à l'ouverture ces dernières années des « restaurants noirs » et des « restaurants blancs ». Leur décoration y est plus épurée et moderne que dans les traditionnels « restaurants rouges » des décennies précédentes, qui mettaient en scène un exotisme (statues, éventails et estampes, etc.) stéréotypé. Ces nouveaux restaurants proposent désormais des plats plus fidèles à la cuisine réellement pratiquée en Chine.

D'où vient alors la méconnaissance de cette minorité chinoise ? Yu-Sion Live montre que la presse y a largement participé en colportant nombre de stéréotypes. Dans le journal *L'Excelsior* en 1914, on décrivait déjà des Chinois qui « *travaillent dès six heures du matin et ne rentrent chez eux que vers minuit ou une heure du matin* ». Un article du *Monde* de 1984 assurait encore qu'ils « *restent une énigme pour leurs voisins* ». Des stéréotypes dits positifs qui les enferment dans le rôle discret du bon élève. Mais le succès des commerçants du Chinatown dans le quartier de Belsunce à Marseille (étudiés par Justine Romolacci) ne doit pas masquer la précarité dans laquelle d'autres vivent encore, comme ce couple d'Aubervilliers cité par la sociologue Yan-Han Chuang dans son récent ouvrage sur le racisme anti-Asiatiques : Qian et Wei doivent ainsi sous-louer la pièce principale de leur logement à six personnes issues de la même commune qu'eux en Chine.

Ces recherches récentes témoignent ainsi de l'attention nouvelle des sciences sociales pour cette minorité, et leurs travaux contribuent – enfin – à attirer l'attention sur le racisme spécifique qu'elle subit. ■ T.U.

Yan-Han Chuang, *Une minorité modèle ? Chinois de France et racisme anti-Asiatiques*, La Découverte, 2021.

Juan Du, Hélène Le Bail, Florence Lévy et Zhipeng Li (coord.), dossier « Chinois en France : visibles, invisibles ? », *Migrations Société*, n° 183, 2021/1.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Quand les parents **épousent l'air du temps**

Quel est le poids de l'avis des parents dans le choix d'un compagnon ou d'une compagne ? Dans une étude au long cours comparant les résultats de trois enquêtes (1959-1984-2014), les auteurs ont observé des évolutions notables à l'œuvre depuis le début du 20e siècle. Tout d'abord – et sans surprise – l'intervention parentale, déterminante jusqu'aux années 1970, est maintenant jugée illégitime. Autrement dit, le « mariage d'amour » et plus largement le droit à l'expression de chacun ont fait disparaître le poids décisionnel des familles, devenues par ailleurs beaucoup plus tolérantes depuis les années 1980.

Mais l'enquête montre aussi une diminution continue et spectaculaire de l'injonction à l'homogamie (lorsque les conjoints sont socialement similaires). En matière de religion ou de pays de naissance, les parents se montraient très peu favorables au début du siècle, témoignent les enquêtés des années 1960 en évoquant leur propre mariage : en 1919, 95 % des conjoints étaient de même religion, contre 68 % en 2014. Dans les années 1920, 30 % des parents avaient une opinion défavorable lorsque leur enfant épousait un étranger ou quelqu'un de religion différente. Cette part est passée à 15 % dans les années 1960 et n'est plus significative en 2014. Quant aux mariages avec une personne « nettement plus » ou « nettement moins diplômée », ils étaient bien acceptés par 62 % des parents dans les années 1960, et par 88 % d'entre eux en 2014.

Ce qui prime aujourd'hui pour se mettre en couple, toujours selon l'avis des parents, est l'attirance plutôt que les critères culturels ou sociaux. Les « goûts communs », « l'attirance physique » sont les plus souvent cités et les rencontres se sont largement émancipées du cadre familial. Même si, dans les faits, l'homogamie résiste encore – notamment dans les classes supérieures –, les parents d'aujourd'hui se montrent de plus en plus ouverts. ■

Flora Yacine

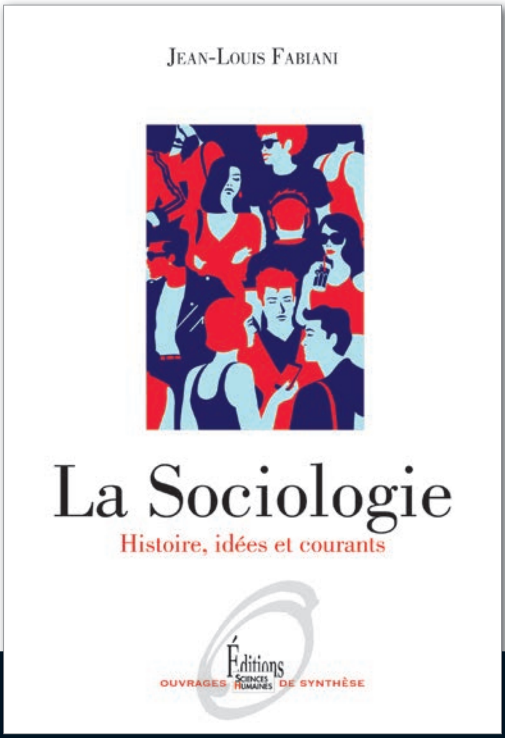
Milan Bouchet-Valat et Sébastien Grobon, « L'avis des parents sur le conjoint choisi par leur enfant : quelles évolutions en un siècle ? », *Population & Sociétés*, n° 588, 2021/4.

NOUVEAUTÉ

Un livre d'initiation à la sociologie et au métier de sociologue.

Retrouvez tous nos ouvrages en scannant ce QRcode

En librairie ou sur commande
editions.scienceshumaines.com
Par téléphone au 03 86 72 07 00



ISBN : 978-2-36106-669-7
224 pages - 22,00 €

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Inceste, la levée d'un tabou ?

En 2021, Camille Kouchner révèle l'inceste subi par son frère dans son adolescence. Pourtant, les faits étaient connus depuis des années par des proches de la famille. Pourquoi est-il si difficile de parler d'inceste ? Combien de personnes en sont-elles victimes ? La situation évolue-t-elle ?

Hélène Frouard

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Qu'est-ce que l'inceste ?

De manière générale, l'inceste qualifie les relations sexuelles prohibées en raison de liens de parenté existant entre les partenaires. Le mot est dérivé du latin *incestum*, soit «non chaste», qui s'appliquait aussi au sacrilège religieux. La prohibition de l'inceste est universelle, comme l'ont montré les anthropologues dès le 19e siècle. Ils la considèrent comme une donnée structurante des sociétés humaines. Sa transgression, même entre adultes consentants, est moralement condamnée, voire réprimée. Diverses théories ont été proposées pour en expliquer la fonction. Une des plus couramment admises est celle de Claude Lévi-Strauss : dans sa thèse sur « Les structures élémentaires de la parenté » soutenue en 1948, il considère la prohibition de l'inceste comme une injonction positive à prendre femme hors du groupe familial et de ce fait à établir des liens d'alliance avec d'autres groupes.
La définition des liens de parenté frappés d'interdit varie selon les sociétés et les époques. En France, les prescriptions existant avant la Révolution conduisent à interdire les mariages jusqu'au septième degré de parenté, avec toutefois des possibilités de dérogation, comme en témoignent au 18e siècle les nombreux mariages entre cousins. Les prohibitions concernent aussi les liens spirituels : ainsi, l'Église catholique a longtemps interdit l'union entre des parrains/marraines avec leurs filleuls.
La conception de l'inceste évolue profondément au cours du 19e siècle. En France, la laïcisation du droit voulue par les révolutionnaires entraîne la disparition de la notion d'inceste du vocabulaire juridique (jusqu'à son rétablissement récemment). Elle conduit aussi à l'allègement des règles d'interdiction des mariages. Toutefois, la prohibition morale des unions entre apparentés persiste dans les mentalités. Ainsi, les couples incestueux croisés par l'historienne Fabienne Giuliani dans son ouvrage *Les Liaisons interdites. Histoire de l'inceste au 19e siècle* (2014) choisissent en général de vivre à l'écart, comme dans le cas de ce jeune homme de 25 ans qui quitte son épouse âgée pour s'installer avec la fille de cette dernière. Le fondement religieux et moral se double désormais d'une crainte biologique, le corps médical s'inquiétant des dangers de la consanguinité.
Dans la société bourgeoise du 19e siècle, c'est toutefois en tant que violence sexuelle intrafamiliale que l'inceste est réprimé. D'une part, ces violences déstabilisent la famille, considérée comme la pierre angulaire de la société. D'autre part, à la fin du 19e siècle, l'enfant devient considéré comme un être vulnérable à protéger. Même si le terme d'inceste n'est plus employé dans le droit, en pratique ces violences sont réprimées. Créé en 1810, le code pénal punit d'une peine particulière les viols et attentats à la pudeur commis par personnes ayant autorité. À partir

Salim Hanzaz/Getty

de 1832, un âge minimal de 11 ans est fixé en deçà duquel tout acte sexuel avec un enfant est considéré comme un viol. Cet âge sera progressivement relevé.
Si l'inceste est reconnu en tant que violence sexuelle, il est en pratique peu sanctionné, comme le souligne F. Giuliani. Après des peines lourdes prononcées au début du 19e siècle, la justice tend de plus en plus à excuser ces actes au nom de la culpabilité de l'enfant (jugé vicieux, aguicheur ou accusé de n'avoir pas résisté). Il est vrai que les accusés, tout comme les juges, les experts, les avocats ou les jurés sont dans leur presque totalité des hommes. Peu à peu, ces violences sexuelles deviennent taboues (multiplication des jugements à huis clos, ou emploi de formules euphémisées pour les désigner). Les faits d'inceste ne commenceront à être dénoncés publiquement que dans les années 1980. En 1986, Eva Thomas est la première victime d'inceste à témoigner à la télévision. ■

Que dit le droit ?

Après deux siècles d'absence, le mot « inceste » est entré dans le vocabulaire juridique moderne, à l'occasion de la loi de 2010 puis de la loi de 2016, définissant les viols et agressions sexuels incestueux. Récemment, la loi du 21 avril 2021 *« visant à protéger les mineurs des crimes et délits sexuels et de l'inceste »* a fait évoluer la définition et les sanctions de ces faits.

● Entre deux adultes, même parents, les relations sexuelles n'ont jamais été interdites par le droit moderne français, tant qu'elles sont consenties. En revanche :
– elles sont sanctionnées s'il y a viol ou agression sexuelle, avec aggravation si l'auteur des faits est un ascendant ou une personne ayant autorité sur la victime ;
– les possibilités de mariage sont limitées : le code civil interdit le mariage entre personnes ayant un lien de parenté direct (par exemple entre un parent et son enfant, un oncle et sa nièce) ou liés par alliance (par exemple entre un homme et l'ex-épouse de son fils).
Certains pays sanctionnent, quant à eux, les relations sexuelles incestueuses entre adultes consentants. C'est le cas par exemple en Angleterre ou en Allemagne.

● Depuis la loi de 2021, toute relation sexuelle incestueuse avec un mineur est considérée comme un viol ou une agression sexuelle. Le mineur n'a pas à apporter la preuve de son non-consentement. La définition du viol a par ailleurs été élargie à tous les actes de pénétration sexuelle de quelque nature qu'ils soient et aux actes bucco-génitaux.
Sont considérées comme relations sexuelles incestueuses les relations ▶

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2

Lin Shao-hua/Getty

1 mineur sur 40 a subi des **violences sexuelles** dans son **milieu familial,** selon l'enquête « Virage ».

Un silence qui protège les agresseurs

Contrairement aux idées reçues, l'inceste est parfois connu de l'entourage de l'auteur. Ainsi, dans les années 1970-1990, Raymond Gouardo, un père de famille d'un village de Seine-et-Marne, vit au su et vu de tous avec sa fille et les six enfants qu'il a eus d'elle. L'affaire ne sera portée devant la justice qu'après la mort du père incestueux, lorsque la victime portera plainte contre sa belle-mère pour non-dénonciation de crime. Dans l'ouvrage *La Familia grande* (2021), Camille Kouchner raconte pour sa part l'inceste subi par son frère à l'adolescence. L'entourage d'Olivier Duhamel (beau-père de la victime et auteur des faits) a conservé le secret, protégeant ainsi cette personnalité de la vie publique. Ce silence des proches et de l'entourage invite les victimes à rester silencieuses. Selon l'enquête «Virage», parmi les personnes de 20 à 69 ans ayant subi des violences sexuelles durant leur enfance, seuls 17,5% des femmes et 10,4% des hommes ont entamé une démarche judiciaire (soit de leur fait, soit à la suite d'une dénonciation des faits par un tiers). Les raisons invoquées sont l'inutilité (*«ça n'aurait servi à rien»*), la honte, ou encore la peur des conséquences.

Pour l'anthropologue Dorothée Dussy, ce tabou est l'outil de la perpétuation des pratiques incestueuses. Selon elle, *«au bout du compte* (…), *nous sommes tous socialisés, par agression sexuelle ou par éclaboussure, dans cet ordre social qui interdit théoriquement l'inceste mais où il est pratiqué couramment»* (*Le Berceau des dominations*, 2013). Elle y voit la première pierre d'un système de domination patriarcale.

La levée progressive du silence est nécessaire. Ella a des effets positifs. Dans l'*Enquête sur la sexualité des Français* publiée en 2008, Nathalie Bajos, Michel Bozon et Agnès Prudhomme observent une hausse des déclarations de rapports sexuels contraints avant 18 ans entre 2000 et 2006, en particulier les agressions avant 15 ans perpétrées par des pères, des beaux-pères ou d'autres hommes de la famille. Les chercheurs estiment que *«tout laisse (donc) à penser que les agressions par un membre de la famille survenues dans l'enfance sont désormais plus dicibles»*. ■ H.F.

- **«Quand l'inceste va sans dire»**
  Léonore Le Caisne, *Sociétés & représentations*, n° 42, 2016/2.
- **La Familia grande**
  Camille Kouchner, Seuil, 2021.
- **Le Berceau des dominations**
  Dorothée Dussy, 2013, rééd. Pocket, 2021.

▶ impliquant un ascendant, un frère, une sœur, un oncle, une tante, un grand-oncle, une grand-tante, un neveu ou une nièce. Sont également concernés le conjoint et le concubin de ces personnes, ainsi que leur partenaire lié par un pacte civil de solidarité (pacs) s'il a sur la victime une autorité de droit ou de fait.

● Sauf fait nouveau permettant de rouvrir le dossier, le délai de prescription de l'action publique est de trente ans à partir de la majorité de la plus jeune des victimes de l'agresseur. Certains souhaiteraient que soit adoptée l'imprescriptibilité des faits d'inceste. L'enquête « Virage » publiée en 2020 montre en effet que près d'une victime sur cinq a attendu plus de vingt ans pour parler des violences subies. D'autres s'opposent à l'imprescriptibilité, estimant notamment que le risque d'erreur judiciaire devient trop grand au-delà de plusieurs décennies.

● L'enfant qui naît de l'union de deux personnes ne pouvant, juridiquement, contracter de mariage en raison de leurs liens de parenté ne pourra avoir sa filiation établie qu'à l'égard d'un des deux parents – en pratique le plus souvent la mère, y compris lorsque celle-ci est mineure.

Combien de victimes ?

« L'inceste, un phénomène tabou à l'ampleur méconnue », titre *Le Monde* le 5 janvier 2021. Pourtant, diverses enquêtes chiffrées sont publiées dès les années 1970. Selon une revue de la littérature publiée en mars 1980 dans le *Journal of School Health*, 4 % environ de la population des États-Unis a subi un inceste, ces agressions représentant à peu près les trois quarts des abus sexuels sur enfants. En raison du tabou qui entoure l'inceste, ces chiffres sont régulièrement oubliés et redécouverts.

Ces études ont connu un renouveau en France depuis les années 2000, dans le cadre des travaux sur les violences de genre. Ces enquêtes posent de nombreux problèmes méthodologiques : divergence dans la définition des faits considérés comme incestueux, réticence des victimes à parler, impossibilité d'enquêter directement auprès des enfants sans l'accord des parents, difficulté psychologique des enquêteurs eux-mêmes.

La plus récente de ces enquêtes, « Violence et rapports de genre » (Virage), a été réalisée par l'Ined et publiée en 2020. Elle a l'avantage d'inclure un grand nombre d'enquêtés (27 268 personnes de 20 à 69 ans). Les victimes ont été interrogées sur les violences exercées dans le milieu intra ou parafamilial, c'est-à-dire par leur entourage familial ou entourage très proche.

L'enquête « Virage » indique qu'un mineur sur quarante (2,7 %) a subi des violences sexuelles dans son milieu familial ou parafamilial. Les femmes sont davantage concernées que les hommes (4,6 % des femmes et 0,7 % des hommes). Plus précisément, les enquêtés mentionnent le plus souvent des attouchements, des baisers forcés ou des actes de pelotage (3,7 % des femmes et 0,4 % des hommes). 0,9 % des enfants ont subi un viol ou une tentative de viol (1,5 % chez les femmes, 0,3 % chez les hommes). 1,5 % des enfants ont subi d'autres agressions sexuelles ou pratiques sexuelles forcées (2,4 % des femmes, 0,5 % des hommes).

Ce chiffre diverge d'autres enquêtes. Ainsi, un sondage Ipsos réalisé pour l'association Face à l'inceste en novembre 2020 par Internet en deux jours, auprès de 1 033 personnes, parle d'une personne sur dix.

Dans tous les cas, on retiendra que l'inceste représente une part importante des cas de violence sexuelle. La sociologue Alice Debauche a découvert lors de sa thèse qu'un tiers des appels reçus par la permanence téléphonique du Collectif féministe contre le viol entre 1986 et 2006 concernait des cas d'inceste.

Les violences débutent tôt dans l'enfance. Une fille sur deux avait moins de 9 ans lors de la première violence subie (10 ans pour les garçons), et trois quarts des filles avaient moins de 13 ans (14 ans pour les garçons). La plupart du temps, ces violences sont répétées.

Environ deux victimes sur dix en ont parlé le jour même ou dans le mois qui suivait. Mais la moitié a attendu au moins 10 ans et environ une sur cinq a attendu plus de 20 ans. Ce silence est le fruit de l'incapacité de la société à entendre la parole des victimes. ■

Philips

L'Aigle noir (1970) est un album de la chanteuse Barbara. L'artiste révèle dans ses mémoires avoir subi le comportement incestueux de son père pendant son enfance. «L'aigle noir» est souvent perçu comme le symbole de ce père maltraitant.

Les abuseurs sont-ils d'anciens enfants incestés ?

Il existe *« une prévalence d'abus sexuels subis dans l'enfance plus élevée parmi les agresseurs sexuels »*, estiment les psychologues Claire Ducro et Jean-Louis Nandrino dans le rapport d'expertise du CNRS sur « Les violences sexuelles à caractère incestueux sur mineur.e.s » (2017). Les auteurs précisent cependant que le constat ne peut être généralisé à l'ensemble des incesteurs. Reste que l'inceste circule au sein de la famille. Dorothée Dussy a ainsi reconstitué les arbres généalogiques de vingt des incesteurs qu'elle a rencontrés en prison. Elle montre la répétition presque systématique des faits au fil des générations. C'est le cas par exemple de A.B., reconnu coupable d'inceste sur deux de ses enfants. Son propre père avait abusé d'une nièce, et deux de ses cousins avaient abusé de leur sœur. ■ H.F.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Artur Debat/Getty

Qui sont les incesteurs ?

On a longtemps associé inceste et pauvreté. L'historienne Fabienne Guiliani a déconstruit ce « topos » qui se met en place dans les années 1830. Au 19e siècle en effet, la multiplication des enquêtes sociales sur les classes populaires rend l'inceste commis en leur sein plus visible. Aux yeux des contemporains, *« l'inceste devient une transgression de la pauvreté et de la promiscuité »*. Pourtant, hier comme aujourd'hui, l'inceste se commet indifféremment dans tous les milieux. La considération sociale de l'agresseur peut même contribuer à le protéger.

En agrégeant l'ensemble des violences sexuelles (viols, agressions, baisers forcés, etc.), les femmes désignent comme agresseurs en premier lieu leur beau-père (une victime sur trois). Chez les hommes, ce sont d'abord les oncles (une victime sur sept). On trouve ensuite les autres hommes de la parenté (pères, frères et demi-frères, proches de la famille, grands-pères, etc.). Mais les études anglo-saxonnes estiment que les relations incestueuses au sein de la fratrie sont deux à cinq fois plus nombreuses que les incestes père-enfant. Elles seraient sous-estimées car leur gravité est souvent déniée : on les considère comme des « explorations sexuelles » anodines et banales. Pourtant une étude parue en 2011 dans le *Journal of Child and Sexual Abuse*, fondée sur des faits enregistrés de 2000 à 2007, montre qu'elles ont pour les victimes les mêmes types de conséquences que lorsqu'elles sont commises par d'autres hommes de la famille.

Recueillant les témoignages d'incesteurs détenus en prison, l'anthropologue Dorothée Dussy montre qu'ils jouent souvent un rôle central dans l'équilibre de la famille : c'est *« la personne de la famille qui dicte les règles et les conduites de chacun* (…)*. Les familiers, dont l'incesté, agissent comme bon semble à l'incesteur. Principalement parce qu'il fait peur à tout le monde (à ses parents, ses frères et sœurs, puis à ses enfants quand il en a, etc.) par ses colères ou ses sautes d'humeur et que personne ne souhaite aller contre sa volonté. »* Ainsi, il *« établit le mode d'emploi de l'inceste, grammaire du silence et de la domination »* que toute la famille apprend à connaître et maîtriser. Ces résultats rejoignent le constat fait par la documentariste Charlotte Pudlowski dans son podcast « Ou peut-être une nuit » (Louie Media, 2020). D'où la difficulté des victimes à dénoncer les faits : lorsqu'elles le font, elles sont souvent mises à l'écart de la famille, car accusées d'en menacer l'équilibre et de prendre le risque de la faire exploser. Voilà peut-être ce qui explique que, selon l'enquête « Virage », au sein des violences intra ou parafamiliales, les violences sexuelles sont plus difficilement révélées que les violences psychologiques ou physiques. ■

Lexique

▪ Incesteur, incesté ou incestueux ?

Récemment, les mots « incesté » et « incesteur » se sont imposés dans le vocabulaire courant. Le premier terme existait depuis longtemps, le second est d'usage récent. Hormis une occurrence dans *Les 120 jours de Sodome* du marquis de Sade (1785), il est apparu dans l'univers de la psychanalyse et de la psychologie, notamment chez Philippe Brenot en 1995, puis chez Paul-Claude Racamier en 1997. Parler d'incesteur et d'incesté permet de souligner l'inégalité de position entre l'agresseur et la victime.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Quels sont les effets psychologiques et somatiques pour les victimes ?

La prévention de l'inceste est un enjeu de santé publique. En 2010, la revue *Child Abuse & Neglect* publiait une rétrospective sur 2 759 enfants de moins de 16 ans victimes d'abus sexuels. Ces enfants étaient trois fois plus nombreux que les autres enfants à avoir été en contact au cours de leur vie avec un service public de santé mentale.

Dans un rapport d'expertise du CNRS, les psychologues Jean-Louis Nandrino et Claire Ducro détaillent les conséquences des agressions sexuelles intrafamiliales sur enfants ou adolescents (ASIEA) : conduites addictives, usage de substances psychoactives, troubles alimentaires, problèmes scolaires (consécutifs à des difficultés de relations avec les enseignants, difficultés d'attention, relations impopulaires avec leurs pairs), suicides, conduites sexuelles à risque, etc. L'enquête « Virage » montre pour sa part que 15,7 % des femmes ayant subi des violences graves (notamment viols ou agressions sexuelles répétées) se disent en mauvaise ou très mauvaise santé.

L'école est un lieu privilégié pour les programmes de prévention et des programmes existent depuis des décennies. Le Canada a ainsi construit dans les années 1980 un célèbre module d'intervention en milieu scolaire, basé sur la vidéo éducative *Feeling Yes, Feeling No/ Mon corps c'est mon corps*. Grâce à des comptines et des jeux de rôle, les enfants étaient appelés à repérer et interdire les gestes déplacés sur leur propre corps. Ces interventions nécessitent un accompagnement des enseignants et des professionnels devant des situations qui peuvent être déstabilisantes. En France, seules quelques dizaines d'associations de prévention interviennent en milieu scolaire et les enseignants sont mal formés sur les questions de violences sexuelles. Comme le soulignait l'une d'elles, interrogée par le journal *Le Monde* le 23 février 2021, l'école française est plus efficace lorsqu'il s'agit de lutter pour l'hygiène bucco-dentaire et la sécurité routière que pour prévenir ou repérer l'inceste… ■

À lire et à écouter

- Fabienne Guiliani, *Les Liaisons interdites. Histoire de l'inceste au 19e siècle,* éd. de La Sorbonne, 2014.
- Dorothée Dussy, *Le Berceau des dominations,* 2013, rééd. Pocket, 2021.
- Les violences sexuelles à caractère incestueux sur mineur.e.s », CNRS, rapport d'expertise, 2017.
- Elizabeth Brown *et al.* (dir.), *Violences et rapports de genre.* Enquête sur les violences de genre en France, Ined, 2021.
- Anne-Marie Sohn, in Alain Corbin (dir.), *Les attentats à la pudeur sur les fillettes et la sexualité quotidienne en France (1870-1939).* Mentalités. Histoire des cultures et des sociétés, Imago, 1989.
- Dorothée Dussy (coord.), *L'Inceste, bilan des savoirs,* La Discussion, 2013.
- « Juger l'inceste », podcast Esprit de justice, France Culture, 20 janvier 2021.
- « Ou peut-être une nuit », 5 podcasts, plate-forme Louie Media.

Des femmes parmi les incesteurs

Les femmes sont peu nombreuses parmi les auteurs d'inceste, mais pourtant bien présentes. Selon l'enquête « Virage », 0,4 % des violences sexuelles intra ou parafamiliales commises sur des filles ont été perpétrées par les mères, 1 % par des grands-mères. Pour les garçons, 0,4 % ont été commises par des sœurs ou demi-sœurs, et 1,6 % par des femmes de la famille proche.

Ces faits ont longtemps été un impensé. Lorsqu'elles apparaissent sur le banc des accusés, les femmes sont souvent reléguées à un rôle de complice, ou accusées d'avoir eu des gestes « tendres » qui auraient dérapé. Probablement, selon l'historienne Anne-Claude Ambroise-Rendu, parce que l'inceste au féminin vient déranger *« la figure sanctifiée de la maternité ».*

Sans nier la prédominance massive des hommes parmi les auteurs d'agressions sexuelles, reconnaître la violence des femmes permet de déconstruire l'idée selon laquelle la violence sexuelle serait « naturellement » masculine et montre qu'il s'agit d'une construction sociale, qui, comme telle, peut donc être déconstruite. ■ H.F.

- **« La violence pédophile au féminin : une figure sociale impensable »** Jean-Raphaël Bourge, *in* Coline Cardi et Geneviève Pruvost (dir.), *Penser la violence des femmes*, 2012.
- **« Criminelles sans visage : les femmes auteurs d'abus sexuel »** Anne-Claude Ambroise-Rendu, *in* Loïc Cadiet (dir.), *Figures de femmes criminelles. De l'Antiquité à nos jours,* Paris, éd. de La Sorbonne, 2010.
- **« L'impossible crime »** Fabienne Giuliani, *Champ pénal*, vol. VIII, 2011.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Michel Winock
Un intellectuel dans le siècle

Le célèbre historien du *Siècle des intellectuels* récapitule sa vie dans un récit autobiographique, *Jours anciens.* Il y raconte son cheminement de la France d'après-guerre jusqu'à la pandémie de Covid-19. De quoi raconter la chronique d'une France disparue et réfléchir au destin des générations.

En plus de cinquante ans de carrière, l'historien Michel Winock a publié quasiment autant de livres explorant la trajectoire politique et culturelle de la France depuis la Révolution : des récits consacrés à des périodes marquantes, des essais sur les générations d'intellectuels ou l'antisémitisme en France, des biographies de politiques ou d'écrivains… ainsi que de nombreux articles, notamment pour la revue *Esprit*, dont ce professeur émérite à l'IEP-Paris fut le biographe, et le magazine *L'Histoire*, qu'il cofonda en 1978. Mais avant cela, il avait déjà pris l'habitude de jeter sur le papier, dès l'adolescence, des notes sur son quotidien : deux volumes de son journal, consacrés aux années 1958-1995, ont depuis été publiés par les éditions Thierry Marchaisse. Des souvenirs qui lui ont servi de base lors de l'écriture de *Jours anciens* (Gallimard), paru à la fin de l'année dernière. À 84 ans, il y retrace son adolescence et son entrée dans l'âge adulte, de la mort de son père en 1945 à la prise de conscience de sa vocation d'historien lors de ses études à la Sorbonne en 1957. Un récit sur fond de reconstruction de la France dans l'après-guerre qui pose en filigrane une question très actuelle : à quoi cela ressemble-t-il de grandir dans un monde en plein bouleversement ?

Qu'est-ce qui vous a poussé à revenir sur votre jeunesse ?

En 2003, j'ai écrit un livre, *Jeanne et les siens*, qui racontaient l'histoire de ma famille et m'avait été inspiré par le journal intime que mon frère aîné, Marcel, avait tenu entre 1939 et sa mort de la tuberculose en 1944. Ce livre a eu du succès et plusieurs éditeurs m'ont demandé de livrer ma propre histoire. La deuxième raison, je dirais que c'est l'âge. Quand on a passé 80 ans, on se demande, avant que cela soit fini : d'où est-ce que je viens ? Qui suis-je exactement ? Et on a envie de transmettre à ses descendants une image de soi-même qui ne soit pas celle des dix ou vingt dernières années mais qui récapitule l'ensemble d'une vie.

Quel est votre rapport à l'« egohistoire », l'analyse par l'historien de son propre parcours ?

Je n'ai jamais été contre cette idée de faire sa propre histoire, à condition, comme toujours, de vérifier ses sources et de préciser le contexte historique dans lequel on s'inscrit. Il se trouve que l'expression a été inventée par Pierre Nora qui, dans la préface de ses *Essais d'ego-histoire* (1987), me cite en quelque sorte comme un pionnier : dans mon livre *La République se meurt. 1956-1958* (1978), je dis « je » parce que j'ai vécu ces événements, moins comme un acteur que comme témoin, comme un passant qui regarde et qui écoute. J'ai donc commencé l'egohistoire très tôt avec ce livre mais je dirais que l'*ego* était quand même minimal. *Jours anciens*, c'est de l'egohistoire d'une autre manière, avant tout autobiographique mais avec le souci de toujours resituer mon récit

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Francesca Mantovani/Gallimard

Michel Winock
Né en 1937 à Paris, Michel Winock est professeur émérite à Sciences Po et cofondateur de la revue *L'Histoire*. Depuis *Les Communards* (1964), cosigné avec Jean-Pierre Azéma, il a écrit plusieurs dizaines d'ouvrages sur l'histoire politique et culturelle de la France à partir de la Révolution, dont *Le Siècle des intellectuels*, prix Médicis essai en 1997. Il a publié en octobre 2020 *Jours anciens* (Gallimard), un récit autobiographique, et fait paraître le 13 mai *Le monde selon Flaubert* (Tallandier), une anthologie de textes de l'auteur de *Madame Bovary*.

dans le contexte social, culturel et historique des années 1945-1957.

Dans* Jeanne et les siens*, vous écriviez que* « la vie des individus est souvent à contre-courant de l'évolution générale décrite par les manuels d'histoire ». *Votre parcours ne montre-t-il pas l'inverse ?

J'ai écrit cette phrase en pensant à mes parents, qui ont connu probablement le meilleur moment de leur vie dans les années 1930, c'est-à-dire dans une des pires périodes de l'histoire française. Après leur mariage, ils se sont considérablement endettés pour acheter un petit commerce d'alimentation. Vers 1932, ils ont épongé leur dette et, sans être riches, n'ont plus eu de soucis d'argent. Le symbole de ce « bonheur social », c'est l'Exposition universelle de 1937, quand mon père, royalement, va acheter un énorme poste de radio, des meubles en acajou, de la vaisselle en porcelaine… Les individus ne sont pas forcément en phase avec l'histoire de leur pays et de leur temps, et ma famille l'a vérifié. Quant à moi, je n'ai pas vraiment ressenti cela, sauf peut-être pendant les années Pompidou quand j'ai été assistant puis maître-assistant à l'université de Vincennes, où il y avait sans arrêt de la turbulence, des conflits, des bagarres entre communistes et gauchistes… On avait parfois l'impression d'être dans un bateau ivre alors que ça correspond à une période, avant la « crise », que les Français jugent parmi les plus heureuses de notre vie collective. Là, je me suis senti en décalage. Sinon, je crois que j'ai été plutôt assez contemporain de ce qui se passait.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

▶ *Vous naissez en 1937 dans une « classe creuse ». En quoi cela façonne-t-il le destin de votre génération ?*

Il est d'abord façonné par la guerre d'Algérie, qui a politisé ma génération à partir du moment où le gouvernement socialiste de Guy Mollet a appelé le contingent à combattre. Ce sont ceux qui sont nés entre 1935 et 1940 qui vont avoir la charge de cette guerre et, en plus, ils sont peu nombreux donc ils vont faire vingt-sept mois de service militaire. Moi, j'ai eu la chance de ne partir au service qu'après les accords d'Évian. Parce que, d'une part, j'étais étudiant donc sursitaire ; d'autre part à cause de l'effet « classes creuses » : le gouvernement avait besoin de jeunes professeurs avec l'arrivée des enfants du *baby-boom* dans les rangs scolaires. Il est certain que ces *baby-boomers*, qui sont aujourd'hui retraités, ont pesé beaucoup plus que ma génération sur notre histoire sociale et politique. Il y avait beaucoup moins de différences entre nous et nos aînés qu'avec nos cadets, ceux qui vont faire Mai 68 et être le fer de lance de l'émancipation alors que nous étions encore un peu timides vis-à-vis des hiérarchies. Lorsqu'on militait dans la rue contre la guerre d'Algérie, on n'était pas très nombreux : rien à voir avec ce qui allait se passer dix ans plus tard.

Jours anciens *raconte aussi une société structurée d'un côté par le Parti communiste, de l'autre par l'Église catholique…*

Il doit être assez difficile pour un jeune homme ou une jeune fille d'aujourd'hui de comprendre cet encadrement. Il y avait vraiment deux églises, l'Église catholique et l'église communiste, des institutions qui avaient leur doctrine et leurs relais dans tous les compartiments de la vie. Le Parti communiste a suscité une adhésion massive dans la génération qui a eu vingt ans après la guerre car il représentait le parti des ouvriers et de l'avenir révolutionnaire ainsi qu'une manière d'entrer dans la Résistance pour ceux qui n'avaient pas pu y combattre à cause de leur jeunesse : songez, chez les historiens, à François Furet, Jacques et Mona Ozouf, Emmanuel Le Roy Ladurie, Maurice Agulhon ou Paul Veyne. J'ai vécu pendant vingt-quatre ans à Arcueil, une commune communiste de la banlieue parisienne, qui avait son journal cantonal, son patronage laïque, sa colonie de vacances en Normandie, son club de football… Ce que l'historienne Annie Kriegel a pu appeler une « contre-société ». Et puis, de l'autre côté, vous aviez l'Église catholique avec ses propres colonies de vacances, ses organisations de jeunesse, sa presse et ses rassemblements, la messe. Aujourd'hui, c'est fini. L'Église catholique est réduite à peu de chose, surtout en termes de structures, et le Parti communiste n'est plus qu'une butte témoin dans le paysage. Une certaine idéologie de la réalisation de soi s'est développée, créant un individu qui a le sentiment ou l'illusion d'être autonome, alors que cinquante ans plus tôt on avait plutôt l'idée d'« appartenir à » un groupe qui nous dépassait.

Cette société de l'après-guerre, vous la décrivez comme une société de « reproduction ». Ce n'est plus le cas aujourd'hui ?

Si je prends mon exemple, la plupart de mes camarades ont suivi assez largement, en l'améliorant, la voie tracée par leurs parents. Le fils du médecin devenait médecin, à l'autre bout de l'échelle le fils du boucher devenait boucher… Il y avait, dans les classes populaires, une certaine défiance pour les études, qui prenaient du temps, donc de l'argent. Je l'ai vu dans ma propre famille : j'aurais dû au mieux devenir instituteur et jamais mon père, qui est mort avant, n'aurait imaginé que je passerais le baccalauréat – et ne l'aurait pas voulu, du reste. Sur trente-trois élèves de ma classe de primaire, nous avons été trois à entrer en sixième après un examen, c'est-à-dire un dixième seulement d'une classe d'âge. Cela donne l'idée d'un certain immobilisme social, avec un clivage très net entre ceux qui faisaient des études secondaires, puis peut-être supérieures, et la masse qui n'en faisait pas. Je veux bien qu'aujourd'hui, le problème du chômage, qui nous hante depuis le milieu des années 1980, ait provoqué une certaine régression dans l'émancipation sociale. Cependant, 80 % d'une classe d'âge va jusqu'au baccalauréat, de nombreux nouveaux emplois sont apparus, notamment engendrés par le numérique, on voit des jeunes se lancer, avec les *start-up*, dans des aventures, parfois payantes, parfois soldées par des échecs… Toute une liberté, je dirais, qui n'était pas soupçonnable en 1945 ou 1950. Voilà pourquoi j'atténuerais ce pessimisme qui voudrait que nous soyons dans une période infernale où les mobilités sociales se gèlent.

On parle souvent d'un pessimisme français récurrent et très enraciné. À quoi l'attribuez-vous ?

Pendant longtemps, je me suis dit que c'était à cause de la défaite de 1940. Jusque-là, les Français se croient une grande nation, avec la plus grande armée du monde. Et puis, d'un seul coup, la claque, une défaite rapide, inattendue, imprévisible. Mais en y réfléchissant et en lisant beaucoup, je m'aperçois que cet état d'esprit existait au 19e siècle et j'ai tendance à reporter le curseur à Waterloo puis à 1870. Deux grandes défaites en un siècle et avec

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

cela, la chute démographique, ce qu'on a appelé la dénatalité. Les différentes générations qui se succèdent ont intériorisé cette idée que la France, la grande France, révolutionnaire, impériale, c'est du passé, c'est le musée. Nous sommes devenus une petite puissance, une nation de deuxième rang, et je crois que cela, consciemment ou inconsciemment, joue en profondeur. D'autres pays plus pauvres n'ont jamais rêvé de grandeur alors que nous sommes les héritiers de cet idéal désormais inaccessible: *« Moi, je suis heureux, personnellement, je me défends, mais franchement, la France, non, ça ne va pas… »*, déclarent les gens dans les sondages. Cet état d'esprit récurrent prend l'aspect d'une pathologie collective redoutable pour un gouvernement: quel qu'il soit, de gauche, de droite, quoi qu'il fasse, c'est mal et il sera soutenu par une minorité seulement.

Vous avez coprésidé en 2015 un groupe de travail de l'Assemblée nationale sur la modernisation de nos institutions. Quel bilan tirez-vous de cette réflexion?

Nous n'avons pas remis en cause l'élection du président de la République au suffrage universel direct: nous avons besoin d'une tête dans un pays aussi divisé que le nôtre, et seul le suffrage universel peut lui donner la légitimité. Mais il faut rééquilibrer ses pouvoirs par rapport à l'Assemblée nationale et redonner au gouvernement une certaine autonomie. La Constitution de 1958 doit être modifiée dans le sens de la démocratisation. Premièrement, par une meilleure représentation, ce qui pose le problème d'un mode de scrutin à la fois juste et efficace. Cela ne peut pas être la proportionnelle intégrale, qui pousserait quarante partis à s'affronter: il faut combiner proportionnelle et système majoritaire, comme l'ont fait les Allemands. Deuxièmement, il faut trouver des moyens d'associer les citoyens à la prise de décision: le philosophe Paul Ricœur disait que le niveau démocratique moyen d'un pays se mesurait au nombre de citoyens qui pouvaient participer à la décision. Nous avions avancé l'idée de groupes de citoyens tirés au sort pour discuter des projets de loi, ce qu'Emmanuel Macron a fait, plus ou moins, sur le climat ou la campagne de vaccination. Si on pouvait déjà pousser au bout ces deux réformes capitales, cela serait beaucoup mieux.

La présidentielle 2022 sera la première d'une génération qui a atteint l'âge adulte en pleine pandémie de covid-19. Quelle trace un tel événement peut-il laisser sur une génération?

L'événement n'est pas dépassé mais il est évident que ceux qui ont 20 ans aujourd'hui formeront la «génération de la covid», d'une pandémie sans précédent pour ce qui est des mesures de contrainte, le confinement, la fermeture des établissements publics, l'enseignement par vidéo… Mais cette génération n'a certainement pas un regard unique sur les événements. On voit déjà bien, dans la question de la confiance, un clivage formidable dans la société, y compris chez les jeunes. Il y a ceux, en gros, qui font confiance à l'autorité médicale, politique et au vaccin qui finira par avoir raison de la crise, et ceux, au contraire, qui protestent et rendent coupables les élites en général. Ou, sur les contraintes, ceux qui disent qu'elles sont attentatoires à nos libertés et ceux qui pensent qu'il faut mettre entre parenthèses certaines formes de liberté parce que c'est la santé qui prime. Cela forme un système idéologique qui n'est pas encore achevé et sera peut-être clarifié par les réactions post-crise, comme la présidentielle.

Vous ouvriez* Jeanne et les siens *sur les mots* « La mort était chez nous comme chez elle »*, sur celle à neuf mois d'intervalle de votre frère et votre père en 1944-1945, que vous abordez aussi dans* Jours anciens*. La conscience de notre mortalité était-elle plus élevée à cette époque?

L'historien Pierre Goubert a écrit qu'en des siècles plus anciens, la mort était au cœur de la vie comme le cimetière au cœur du village. Progressivement, l'espérance de vie s'est élevée, la mortalité infantile a été surmontée, la pénicilline, les antibiotiques et les vaccins ont guéri toute une série de maladies – songez par exemple aux ravages de la variole ou de la tuberculose. Tout cela, et peut-être la disparition de la dimension religieuse, fait que la mort est devenue scandaleuse. Quand mon frère et mon père sont morts, mes sœurs allaient au pressing pour faire teindre leur robe et leur corsage en noir et nous, les garçons, portions un brassard ou un ruban noir sur notre veste. Aujourd'hui, on ne meurt plus chez soi, on ne veille plus les morts, on ne porte plus le deuil. Dans tous les domaines, toutes les classes sociales, toutes les familles, il y a eu un éloignement de la mort. La crise sanitaire a un peu réveillé la conscience de celle-ci: chacun peut être atteint, on lit dans le journal les statistiques quotidiennes de la mortalité, la mort redevient presque familière. Elle n'est pas loin de nous, nous menace et, précisément, quand l'un des nôtres meurt, on veut être là, l'accompagner, porter le deuil. Cela ne remet pas en cause l'idée générale mais la conjoncture de crise fait que nous nous réapproprions l'idée de mort, que nous excluions il y a encore deux ou trois ans. ■

Propos recueillis par Jean-Marie Pottier

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

L’art de bien manger

Dossier coordonné par Laurent Testot

Tout arrive par l'estomac. C'est d'un marché alimentaire de Wuhan que surgit le virus de la covid-19. Il a perturbé les approvisionnements mondiaux en nourriture. Les Français ont acheté en masse de la farine et du beurre pour redécouvrir, confinés, des recettes de pâtisserie. Au même moment, les Allemands se ruaient sur les produits surgelés. La précarité alimentaire repartit à la hausse. Les politiques évoquèrent la nécessité d'une autosuffisance alimentaire en temps de crise. L'agriculture, mise à rude épreuve, se découvrit tributaire d'une main-d'œuvre spécialisée rendue indisponible par les restrictions de mouvement. Des métiers saisonniers et invisibilisés, cueilleurs de fruits ou livreurs de repas, se révélaient soudain indispensables. La nourriture est un fait social total. Elle révèle les failles multiples des sociétés humaines, mais aussi leurs aspirations : alors que nous nous habituons à vivre avec le virus, il nous faut réinterroger le rapport à la nourriture. Apprendre à mieux manger, c'est respecter les écosystèmes qui nous nourrissent, éduquer nos enfants à déchiffrer le contenu d'une assiette, combattre la malnutrition, désormais induite non plus par des troubles climatiques (ceux-ci viendront, plus tard) mais par une trop importante transformation industrielle de nos aliments. ■

Danny Lehman/Getty

Rencontre avec Paul Ariès

« La politique est née à table »

L'alimentation est le fait social total par excellence. Entre histoire, sociologie et politique, Paul Ariès explore ce que nos assiettes disent de nous. Dégustation…

Éric Fougère/VIP/Corbis/Getty

Paul Ariès

Politologue, rédacteur en chef de la revue *Les Z'Indigné(e)s*, auteur notamment de *Une Histoire politique de l'alimentation. Du Paléolithique à nos jours*, Max Milo, 2016.

Vous dites du repas qu'il incarne l'acte politique par excellence. Pourquoi ?

Parce que la table et le politique s'entremêlent en permanence. L'alimentation est affaire de partage et de règles; c'est un lieu où se définissent les amis et les ennemis. Les stocks alimentaires et le feu pour la cuisson ont probablement été les premiers biens communs de l'humanité. La politique est née par l'alimentation.

Quant au grand enjeu de notre époque, il n'est pas de coloniser l'espace, mais de savoir comment on va pouvoir nourrir 8 à 12 milliards d'humains. Pour cela, il faut redécouvrir ce que manger a pu vouloir dire dans le passé.

Nous sommes aujourd'hui à un carrefour: que mangera-t-on d'ici quelques décennies? L'agriculture cellulaire est une des options: on pourrait fabriquer des aliments en prélevant des cellules souches, que l'on mettrait en culture pour fabriquer des aliments à volonté. Avec 150 vaches, on pourrait produire en théorie toute la quantité de viande aujourd'hui consommée sur la planète – si on a foi en ces promesses des biotechnologies…

Cette agriculture cellulaire est-elle sérieuse ?

Elle prendra de plus en plus d'importance à l'avenir. Au moment de la révolution bolchevique, on rêvait déjà d'alimentation synthétique sans en avoir les moyens techniques. Pour la première fois de l'histoire, nous allons peut-être pouvoir assouvir ce fantasme!

Depuis dix mille ans, il y a eu deux grandes ruptures dans l'histoire de l'humanité. La première, lorsqu'une infime minorité a pu s'approprier les stocks alimentaires. Cette étape marque le passage du Paléolithique au Néolithique. On abandonne la chasse-cueillette et on passe à l'agriculture-élevage. Apparaissent alors simultanément les religions et les inégalités économiques. Les puissants s'approprient les stocks alimentaires, et en retour doivent nourrir le peuple. En découlent énormément de conséquences. Par exemple, quand les premières grèves éclatent en Égypte antique, elles concernent le maintien de la livraison de la ration quotidienne de « painbière », terme symbolique qui rassemble en un seul mot ce qui est vital pour les gens.

Depuis quand le repas dévoile-t-il les inégalités ?

Au moins dès la naissance des premières cités-États. C'est la deuxième grande rupture dans l'histoire alimentaire de l'humanité, ce que j'appelle le séparatisme alimentaire. Les puissants ne veulent plus manger la même chose, ni de la même façon, que les gens ordinaires. C'est le moment où va se développer la haute cuisine, masculine, par opposition à la cuisine quotidienne, ordinaire, féminine.

On peut illustrer cela avec les élites égyptiennes, qui abandonnent la viande de porc. Elle sera désormais réservée aux plus basses catégories sociales. La diabolisation du porc, que l'on trouve dans beaucoup de religions, est dès le départ un marqueur de différenciation sociale.

Nous sommes donc, dans nos choix alimentaires, des héritiers ?

Certes. La table française actuelle me semble largement tributaire des tables de l'Antiquité, en trois étapes.

1) On doit à la table égyptienne une conception de la table comme langage. Un seul hiéroglyphe signifie manger et parler. Les anciens Égyptiens ont inventé

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

les premiers aliments symboliques. J'en retiendrai deux, que nous avons conservés : le pain comme symbole de la vie éternelle, et le vin comme symbole de l'humanisation.
2) On doit à la table grecque une conception de la table comme partage. Il n'y a qu'un seul mot, en grec ancien, pour dire manger et partager. Nos mots compagnon, copain, renvoient à celui avec qui je partage le pain.
3) On doit à la table romaine une nouvelle dimension : la table comme plaisir. Aucune civilisation n'a dépensé autant pour sa table que Rome. À tel point que l'on prend alors des lois somptuaires pour limiter les dépenses en matière d'alimentation.
Ces trois dimensions de la table, langage, partage et plaisir, font partie de l'équation à résoudre pour pouvoir avancer vers le bien-manger. C'est-à-dire pour pouvoir nourrir demain toute l'humanité.

© Sebastian Nizan/Wikicommons

John Lewis(1804-1876), Le Repas de midi au Caire *(1875), huile sur toile.*

Sachant que le repas participe aussi à la construction des identités nationales...

On peut à cet égard prendre l'exemple de la France. Avant Louis XIV, lorsqu'on doit bien manger, on mange italien, on s'adonne à une cuisine de la volupté, portée sur le sucré. On va alors chercher à inventer une table française. C'est un coup politique. Pour simplifier, cette table nationale sera la cuisine italienne plus l'art des sauces, avec une forte importance accordée à la pâtisserie. La pâtisserie est considérée comme une branche de la géométrie, car elle permet de créer des formes parfaites. Manger de la pâtisserie, c'est symboliquement s'opposer à l'obscurantisme religieux.
La Révolution française reprend à son compte le discours des Lumières. Prenez L'*Encyclopédie* de Diderot. Ses articles sur la nourriture sont rédigés par le chevalier de Jaucourt. Voici quelqu'un qui affirme que le bien-manger, c'est le manger populaire, parce que c'est le manger vrai, naturel. Il impose l'idée que l'homme de goût, au sens du bon citoyen, se forme à table. Apprendre à bien différencier les saveurs, c'est apprendre à bien distinguer les idées.
Lorsque la Révolution française transforme l'école, elle donne trois missions aux hussards noirs de la République : apprendre aux enfants à lire et à écrire, à compter, et à discerner les saveurs. Je me souviens de ma jeunesse, où à l'école, les yeux fermés ou bandés, on nous apprenait à distinguer l'odeur du vinaigre de celle de la moutarde. Ce n'était pas pour fabriquer de bons petits gourmets, mais pour développer notre jugement de citoyen.

Que conviendrait-il de faire pour bien nourrir demain 10 milliards d'humains ?

Il y a deux *scénarii* possibles : sauter par-dessus le mur, avec les biotechnologies alimentaires ; ou multiplier les pas de côté, c'est l'agroécologie. Dans cette deuxième voie, la ferme du futur est polyvalente. Elle produit des fruits, des légumes, des céréales et des légumineuses, ainsi que du lait et des œufs, et aussi des fumures animales, qui nourrissent l'humus. C'est une agriculture relocalisée, orientée vers l'autonomie régionale. Ce n'est pas une agriculture autarcique, elle n'exclut pas le marché, elle est simplement plus respectueuse du travail des paysans et de l'environnement. Elle prend en compte les saisons, consomme moins d'eau, etc.
Cela implique de multiples choix, et ils sont politiques : faut-il nourrir la planète avec 2 milliards de petits paysans, ou avec 500 000 agromanagers ? L'alimentation consomme aujourd'hui dix fois plus de calories qu'elle en apporte, puisqu'il faut pléthore d'hydrocarbures pour fabriquer des engrais et des pesticides. Tout le monde sait que ce modèle est insoutenable. On ne défendra pas l'environnement sans restaurer la biodiversité dans les assiettes. ■

Propos recueillis par Laurent Testot

Une version longue de cet entretien est disponible sur le blog « Histoire globale » : http://blogs.histoireglobale.com/paul-aries-assiette_4628

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

À chaque âge son alimentation ?

Aliments pour bébés, céréales pour ados, plats cuisinés pour ménagères pressées…, l'industrie alimentaire met les bouchées doubles pour segmenter son offre selon l'âge des mangeurs.

Makiko Tanigawa/Getty

En matière de choix alimentaires, l'approche par âge est très ancienne. Les populations de l'Antiquité, aussi bien proche-orientale que chinoise, pensaient les pratiques alimentaires en construisant des correspondances avec l'âge des mangeurs. À partir des quatre éléments d'Aristote (eau, terre, feu, air), Hippocrate (460 av. J.-C./377 av. J.-C.) mettait en ordre la pensée médicale sur le corps humain avec une théorie visant à équilibrer quatre humeurs (sang, flegme, bile jaune, bile noire) en accord avec quatre qualités physiques (chaud, froid, sec, humide). Ce modèle permettait de connaître les points d'un équilibre nutritionnel idéal dont on pensait qu'il déterminait les maladies s'il y avait rupture entre eux. Hippocrate imaginait alors les quatre âges de la vie comme les quatre saisons végétales de l'année : le printemps correspondant à l'enfance, l'été à l'adolescence, l'automne à l'âge adulte et l'hiver à la vieillesse. Chaque âge déterminait aussi un tempérament : sanguin pour l'enfant, colérique pour l'adolescent, mélancolique pour l'adulte et flegmatique pour la personne âgée. Les types de nourriture étaient adaptés pour chaque âge. Pour les enfants, ayant un tempérament ▶

Gilles Fumey

Géographe, auteur notamment de *Feu sur le breakfast !*, Terre urbaine, 2020, et directeur, avec Thierry Paquot, de *Villes voraces, villes frugales*, CNRS, 2020. Dernier ouvrage paru : *Manger local, manger global*, CNRS, 2021.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Des collégiens aux fourneaux

Comment éduquer les adolescents à une alimentation saine ? Deux collèges d'Angoulême ont choisi d'impliquer leurs élèves dans la confection des repas. Retour sur une expérience délicieuse !

La cuisine pédagogique est en pleine effervescence ! Des odeurs alléchantes s'échappent des fours des collégiens. Ils goûtent la ratatouille puis échangent avec l'animatrice culinaire : « On pourrait ajouter du sel et du poivre pour l'assaisonnement », dit Timothé. « Il faut faire cuire un peu plus les aubergines, elles sont caoutchouteuses en bouche », ajoute Marie.

Émilie Orliange/Proj'éduc Lab

En 2013, dans le cadre d'une recherche-action, un collège d'Angoulême a expérimenté le programme AFCC (1) : « *Arts de faire culinaires au collège* ». Trois ans durant, il a permis de tester plus de trente ateliers, de la cinquième à la troisième, retraçant l'itinéraire complet du mangeur : de la graine à l'assiette, pour finir dans la bonne poubelle.

Au menu : ateliers de cuisine couplés à de l'éveil à la dégustation, exploration des coulisses du restaurant scolaire, initiation aux techniques du marketing agroalimentaire (publicité, packaging, marques), sensibilisation aux arts de la table et au gaspillage alimentaire, présentation des métiers de bouche, éducation à une alimentation saine et durable, découverte des cultures alimentaires, etc. « *On a passé un bon moment avec les élèves.* (…) *Cela a eu un impact direct très positif sur l'ambiance* (…). *Maintenant que les élèves me connaissent, nous discutons lors des repas !* », explique le chef du restaurant scolaire.

Émilie Orliange
Chargée de méthodologie du projet d'éducation à l'alimentation durable.

L'objectif était de proposer une alternative aux approches d'éducation nutritionnelle et des classes du goût, en faisant de la mise en pratique (culinaire et sensorielle) un des axes centraux du dispositif. « *Les parents apprécient que leurs enfants apportent des préparations à la maison. Cela favorise l'investissement des élèves pour faire la cuisine chez eux* », explique Françoise, principale du collège.

« *Après un atelier, les élèves ont envie de reproduire un plat à la maison. Je l'ai fait avec Eva et on a envoyé une photo qui permet de valoriser les productions des élèves. C'est intéressant de partager et réinvestir au sein de la maison ce qu'ils ont appris dans le cadre du projet* », complète le père d'Eva.

En 2019, le programme AFCC a été transféré dans un deuxième collège, dans le but d'évaluer l'outil « guide méthodologique » (2). Depuis 2020, il est retravaillé pour être élargi aux écoles primaires et aux lycées. Devenu le projet pilote « L'Alimentation : j'explore & je choisis », il sera porté, à partir de septembre 2021, par l'Association de l'alimentation durable, avec le soutien méthodologique de Proj'Educ Lab (3).

Depuis 2017, les rapports conjoints des ministères de l'Éducation, de la Santé et de l'Agriculture ont rappelé que l'école a un rôle central à jouer dans l'éducation du jeune consommateur à mieux se nourrir. Les expériences concrètes de cuisine et d'éveil au goût sont essentielles. Elles permettent de passer de l'aliment déconstruit sous forme de nutriments, déconnecté de l'usage quotidien des jeunes, à une approche globale de l'alimentation : plaisir de cuisiner, de toucher, de sentir, de goûter, de reconnaître les aliments, de savoir d'où ils viennent… ■

(1) **Comité de pilotage composé de** Marie-Line Huc (diététicienne), Françoise Cuisinier (principale du collège pilote), Émilie Orliange (chargée de la recherche-action et de la méthodologie du projet), Caroline Bayle (animatrice culinaire) et Florence Raillat-Rouet (enseignante de SVT). Le programme AFCC était porté par l'association CENA (Club experts nutrition et alimentation) et l'université de Poitiers.
(2) **Guide AFCC:** draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Un-guide-et-sa-boite-a-outils-pour
(3) **Méthodologie de projet:** projeduc-lab.fr

«sanguin», les nourritures liquides étaient recommandées. Pour les adolescents et leur tempérament «colérique», les nourritures roboratives étaient censées en calmer le «feu», alors que les adultes, «mélancoliques», devaient réveiller leurs sens par des nourritures contrastées (chaud et froid alternés). Et pour les gens âgés, jugés «flegmatiques», du chaud et plutôt des liquides. Claude Galien (129-216 apr. J.-C.), puis les médecins arabes au Moyen Âge ont relayé cette diététique, qui a été ensuite contredite par l'alchimie, puis par la chimie de Lavoisier à Magendie à la charnière du 18e et du 19e siècle. De cette révolution scientifique sont nées de nouvelles classes alimentaires (lipides, glucides, protides) auxquelles on a ajouté les vitamines au début du 20e siècle.

Ces classements permettent de construire des modèles idéaux d'alimentation à chaque époque. Lorsqu'au 17e siècle, la circulation du sang et la machine à vapeur mettent en avant la notion d'énergie, la définition du métabolisme s'impose, les aliments sont perçus comme des apports «caloriques», les biomolécules sont posées comme des principes alimentaires. Une vision qui va conduire à mesurer les performances des corps à chaque âge.

Ailleurs dans le monde, pendant des millénaires, en Chine, l'alimentation a été pensée avec la théorie des cinq éléments (bois, feu, terre, métal, eau) et la polarité yin/yang. En Inde, la médecine ayurvédique (étymologiquement «science de la vie»), proche de sa voisine, ajoute notamment trois humeurs et six saveurs, autant de concepts qui ont conduit à prendre en considération l'âge des mangeurs.

Ce détour par l'histoire et la géographie permet de comprendre comment se construit culturellement l'alimentation avant l'âge adulte. Au cours de l'enfance, les humains font l'apprentissage des saveurs, aiguillés par les familles. À l'adolescence, les jeunes transgressent souvent les règles de l'enfance pour mettre une distance avec les parents et faire l'apprentissage de l'autonomie. Les acquis de l'enfance sont repris au passage à l'âge adulte sur le mode du souvenir et de la transmission. De sorte qu'il est aberrant de regretter que les adolescents se nourrissent parfois très mal, ce qui a peu de conséquences à long terme si l'enfance a été riche d'apprentissages gustatifs.

Cette approche quaternaire n'a pas échappé aux industriels, retenant qu'ils peuvent cibler sans difficulté les enfants et les personnes âgées dont certains mets sont communs (bouillies, soupes, compotes) en les enrichissant de nutriments forcément «fortifiants». Ils fournissent les adolescents en *junk food* qui fait office de nourriture transgressive, d'autant plus facilement que les consommations de dopants (sodas, alcools, drogues) sont prises dans des contextes collectifs et mimétiques. Alors que les adultes, pris par leurs tâches professionnelles et domestiques, sont la cible des industries des plats cuisinés, ultratransformés et surgelés.

Les industriels sont à l'affût des arbitrages des mangeurs.

La santé est aussi une affaire personnelle

Dès lors, on comprend le lien entre la qualité d'une alimentation et la santé, notamment la santé mentale. Il faut comprendre que les mangeurs sont amenés à changer d'alimentation durant leur existence notamment parce qu'avec l'avancement en âge, la perception qu'a chacun de sa propre santé change et que la liberté de choix alimentaire s'accroît. On peut certes découper une population en une infinité de sous-groupes ethniques, au capital social différent. Mais une chose est sûre: entre ceux qui choisissent pleinement ce qu'ils mangent et ceux qui se laissent conduire par les prescripteurs (industries, cantines, restaurants) pour des raisons économiques, culturelles, sanitaires, psychologiques, il y a un fossé. Parce que l'alimentation choisie l'est d'abord et surtout pour des exigences de santé personnelle plus que pour le «plaisir» vanté par les industriels. Chez les jeunes, les progrès du végétarisme et du véganisme sont leur réponse radicale à la question de la santé. Et comme eux, chez les adultes, les adeptes du bio protestent contre la présence de résidus de pesticides et les pratiques intensives de culture et d'élevage néfastes pour la santé des humains et de la planète. Les études scientifiques valorisant les atouts du bio et d'une diminution de la consommation de viande sont suffisamment nombreuses pour convaincre les publics éduqués et soucieux de leur santé.

Pour les biologistes, les besoins nutritionnels varient selon les âges mais ils dépendent aussi de multiples facteurs (mode de vie, sexe, interdits alimentaires culturels, etc.). Dans ce contexte, les industriels sont à l'affût des arbitrages des mangeurs, souvent en contribuant (volontairement ou non) à brouiller les informations par des injonctions construites avec les autorités de santé publique, grâce notamment à l'épidémiologie, la nutrigénétique, la toxicologie, etc. Le premier programme national nutrition santé (PNNS) a été élaboré en 2001 sans parvenir à freiner les dégâts d'une alimentation trop riche, mal calibrée et pas aussi saine qu'on le dit. Des militants, parfois artistes, comme Coline Serreau ou Alexis Jenni, prêtent leur talent pour dénoncer les «dealers» (1) que sont les six enseignes (2) se partageant près de 90% du marché. C'est pourquoi les enfants et les jeunes sont les cibles les plus fragiles face aux pratiques coercitives de la publicité et des mimétismes sociaux. Mais la révolution écologique en cours n'est pas achevée, loin de là. Et il y a des raisons d'espérer que les approches environnementales de l'alimentation jouent en faveur d'une mutation qui pourrait nous surprendre. ■

(1) **Coline Serreau** a réalisé *Solutions locales pour un désordre global* (2010), **Frédéric Denhez et Alexis Jenni** ont publié *Ensemble pour mieux se nourrir*, Actes Sud/Colibris, 2021.
(2) **Auchan**, Système U, Carrefour, Casino (et ses marques Monoprix, Franprix et Leader Price), Leclerc et Intermarché.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Des nourrices aux lactariums

À la fois nourriture et médicament, le lait humain se voit paré de toutes les vertus. Le paradoxe est qu'il est aujourd'hui plus aisé de nourrir son bébé au lait de vache.

Le lait humain est notre nourriture première, la seule que nous produisions avec notre propre corps. Il satisfait à tous les besoins nutritionnels des six premiers mois de vie du nourrisson. Le lait humain change en effet constamment. Il se modifie en fonction de la saison, du moment de la journée et même au cours d'une même tétée. Riche en nutriments, mais aussi en hormones, anticorps, et agents antimicrobiens, il a longtemps compté parmi les antibiotiques les plus efficaces en circulation.

Donneuse de lait à la traite mécanique, 1939.

Archives AP-HP

Mathilde Cohen

Professeure de droit à l'université du Connecticut, chargée de recherche CNRS en détachement, elle a notamment codirigé *Making Milk. The past, present and future of our primary food* (Bloomsbury, 2017).

Un générateur de lien

Le lait humain est donc à la fois un aliment et un médicament. Il est aussi une forme de communication dans la mesure où, tant physiologiquement que socialement, il est le produit et l'occasion d'une relation entre celles qui allaitent et ceux qui sont allaités. À certaines époques et dans certaines cultures, l'allaitement crée des liens de parenté, ou est réputé transmettre les caractères physiques et moraux de celle qui allaite.

Où se procure-t-on aujourd'hui du lait humain ? Les étagères des commerces alimentaires (et des pharmacies) regorgent de laits (vache, chèvre, amande, avoine) disponibles sous de multiples formes (liquides, condensés, en poudre). Mais vous n'y trouverez pas de lait humain ! Paradoxe de notre espèce qui a fait du lait d'une autre son élixir.

Organiser la collecte

Avant la généralisation des laits maternisés, fabriqués le plus souvent à partir de lait de vache, lorsqu'une femme ne pouvait ou ne souhaitait pas allaiter, la seule solution viable était de recourir à une nourrice. Au début du 20e siècle, des hôpitaux commencent à demander aux mères célibataires démunies, recrutées pour allaiter des petits patients, de tirer leur supplément de lait. Certaines ne nourrissent plus au sein que leur propre bébé, notamment afin d'éviter la transmission de la syphilis. La profession de nourrice peut dès lors se transformer en travail de mise en bouteille de lait de femme.

Ce mode de collecte et de distribution de lait désincarné est systématisé en 1936 avec l'inauguration du Centre des donneuses de lait de la maternité Baudelocque. Pour la première fois, le lait qui n'est pas consommé par les nouveau-nés hospitalisés est proposé à la vente au public, sur prescription médicale, au tarif de 10 francs les 100 grammes. C'est 25 fois plus que le lait de vache de « qualité supérieure ».

Aujourd'hui, c'est sous le nom plus solennel « lactariums » que des organismes similaires fonctionnent, seuls habilités à recueillir et distribuer le lait humain en France. Ce lait de don est réservé aux plus vulnérables des nourrissons hospitalisés, en particulier les prématurés, pour lesquels il s'agit d'un aliment essentiel. Originalité française, le lactarium de Marmande produit depuis les années 1950 du lait humain en poudre, plus facile à conserver et transporter, qui ressemble à s'y méprendre au lait maternisé industriel censé le remplacer.

Les lactariums récoltent environ 45 000 litres de lait issus de dons anonymes chaque année. C'est bien moins que les 24 milliards de litres de lait animal produits annuellement en France. Si l'État allouait au soutien à l'allaitement et aux lactariums une fraction des subventions accordées à l'industrie laitière, un plus grand nombre de bébés pourraient bénéficier de leur nourriture primordiale. ■

La gastronomie, un art majeur ?

La gastronomie vise autant à nous nourrir qu'à créer des œuvres complexes et esthétiques, ce qui en fait indéniablement un processus artistique.

Frédéric Zancanaro
Maître de conférences en sociologie à l'université Toulouse-II, auteur notamment de *La Créativité culinaire. Les trois étoiles du guides Michelin*, Presses universitaires François-Rabelais, 2019.

La gastronomie française est présente dans tous les médias, aux heures de grande écoute, en téléréalité ou à la une des journaux… Pour autant, il semble utile de préciser ce qu'elle recouvre. L'étymologie du mot gastronomie vient de deux mots grecs, *gastèr*, le ventre, et *nomos*, la loi. La première définition est donnée par Brillat-Savarin en 1826 : *« La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible. Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments. »* Pour lui, la gastronomie convoque bien sûr la cuisine, mais aussi rien de moins que l'histoire naturelle, la physique, la chimie, le commerce et l'économie politique. La dimension pluridisciplinaire de la gastronomie se retrouve dans la définition de Jean-Pierre Poulain : *« La gastronomie est une esthétisation de la cuisine et des manières de table, un détournement hédoniste des buts biologiques de l'alimentation* (1). *»*
Nous pouvons ainsi distinguer trois éléments qui la composent :

1 La cuisine « savante » : distincte de la cuisine « populaire », elle ne répond pas au seul besoin de se nourrir, mais convoque l'homme dans la globalité « bio-psycho-socio-culturelle ».

2 Les arts de la table et du service : ils permettent la mise en valeur de la cuisine par une esthétique de la table et un ordonnancement du repas, qui mettent le mangeur dans les « meilleures » dispositions pour apprécier les mets proposés.

3 Les manières de table intériorisées par un public « éduqué » : il ne suffit pas que les mets conçus et déposés sur un support soient mis en scène sur une table, encore faut-il un public socialisé à la gastronomie.

Du culinaire à l'art, trois freins

Si la gastronomie formalise donc la consommation de mets, la cuisine relève-t-elle pour autant d'une activité artistique ? Par un allant de soi engendré par la proximité avec cet « objet », nous ne percevons pas les freins à l'acceptation du culinaire comme activité artistique.

• Le premier frein est de nature scientifique. La « bouffe » est un sujet futile, il n'est pas sérieux d'y faire carrière. La mise à distance de la gastronomie par le monde scientifique est aussi liée à sa complexité (le vocabulaire, les techniques, les règles grammaticales, etc.), notamment à partir du 19e siècle. Elle devient inintelligible pour une personne extérieure. Exercée en vase clos, dans l'entre-soi de cuisiniers, traversée par quelques incursions « savantes », elle demeure à part sur l'échiquier des arts et des sciences sociales.

• Le deuxième frein est de nature artistique. Dès sa conception, l'art appartient aux sciences de l'esprit. La cuisine, relevant du corps, ne peut être considérée comme tel : le poids de la nécessité alimentaire rend dépendante la production des goûts du public. L'acte alimentaire est plus proche du goût qu'il l'est de la vue ou de l'ouïe : *« La vue et l'ouïe demeurent incontestablement les deux sens supérieurs, intellectuels et esthétiques. D'eux seuls relèvent tout langage oral ou écrit et tous les beaux-arts ; car on ne peut parler que par une métaphore euphémique de l'art culinaire* (2)*. »* D'autres freins artistiques sont également à chercher dans le caractère éphémère des œuvres culinaires ou dans la dimension manuelle, artisanale, menacée de mécanisation de la production.

• Le troisième et dernier frein est de nature professionnelle. Alors que la « chose » était revendiquée depuis le 17e siècle par les cuisiniers, les chefs contemporains sont partagés sur la dimension artistique de leur métier (3) : *« Il y a dans notre métier un côté de base technique et un côté manuel qui nous rapproche d'un métier manuel d'artisan »* (entretien avec Marc Haeberlin). *« La cuisine est un artisanat avec des gestes répétés* (…). *Nous ne sommes que de modestes artisans »* (entretien avec Pierre Gagnaire). Il convient de replacer ces propos dans la culture professionnelle du métier de cuisinier, faite d'autorité, de rigueur et d'humilité. Le long et difficile apprentissage du métier de cuisinier avant une possible reconnaissance institutionnelle ne peut que laisser des traces *(schéma)*. Même si les chefs reconnaissent

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Source: Frédéric Zancanaro, La Créativité culinaire. Les trois étoiles du guide Michelin, Éditions PUFR, 2019.

composer des œuvres, ils font néanmoins preuve de relative fausse modestie pour la plupart d'entre eux.

Comment, alors, comprendre la diffusion de l'expression «art culinaire» dans la société pour désigner une activité perçue initialement comme prosaïque ou triviale, artisanale ou domestique: la cuisine?

Le cuisinier en artiste

Derrière cette apparente futilité, la sociologie de l'alimentation a montré depuis les années 1960 que la cuisine est une mise en scène des valeurs les plus fondamentales d'une société à un moment donné. L'étudier est désormais possible sans avoir à craindre le regard condescendant de sociologues issus de territoires voisins.

L'effrangement de l'art au 20e siècle (son extension au cinéma, à la photographie, au théâtre, etc.) a fait émerger dans la société le sentiment largement répandu selon lequel la faculté de créer n'est pas réservée aux artistes dits légitimes. L'art s'étend désormais à tous les domaines de l'activité et de l'entreprise humaines. Les enquêtes sur les dispositifs symboliques et concrets de transformation d'une activité non artistique en une activité artistique montrent que ce processus d'artification* est à l'œuvre dans la cuisine (4).

Le cuisinier artiste se singularise ainsi du cuisinier amateur et artisan en créant des œuvres «jamais» produites, donc rares, fruit de sa personnalité. La différence ne tient ni à la maîtrise technique, ni à la capacité de reproduire des œuvres culinaires existantes (travail d'artisan), mais à la faculté de créer des œuvres complexes et esthétiques (travail d'artiste).

Deux postures de cuisiniers artistes peuvent être identifiées: celle de créateur et celle d'interprète. Parmi les «grands» cuisiniers artistes depuis la seconde moitié du 17e siècle, il y a ceux qui ont créé de nouvelles œuvres, et/ou ceux qui ont interprété avec le plus grand «talent» des œuvres déjà produites en y introduisant une part personnelle d'interprétation (les deux postures pouvant être repérées chez un artiste dit légitime).

Acception de la thématique «alimentation» dans le champ scientifique, effrangement de l'art et artification du culinaire objectivant les dimensions créative et esthétique… Ces trois processus ont promu la cuisine du rang d'activité domestique et artisanale à celui de pratique artistique professionnelle. ■

(1) Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, 4e éd., Puf, 2017.
(2) Charles Lalo, *Introduction à l'esthétique*, Armand Colin, 1912.
(3)) Frédéric Zancanaro, *La Créativité culinaire. Les trois étoiles du guide Michelin*, PUFR, 2019.
(4) Julia Csergo et Evelyne Cohen (dir.), *L'Artification du culinaire*, Publications de la Sorbonne, 2013.

Mot-clé

*** Artification**

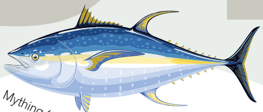
Néologisme qualifiant le processus par lequel les acteurs sociaux en viennent à considérer un objet ou une activité comme de l'art, là où ils ne le faisaient pas auparavant.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Laurent Testot

Le goût de l'ailleurs

Depuis que nos ancêtres ont domestiqué les plantes et animaux qui les entouraient, changeant en profondeur leur manière de se nourrir, il s'est développé de multiples cultures du bien-manger, partout sur Terre. Principe de base : il faut des protéines, des calories et des vitamines, pour que ce soit nourricier et si possible goûteux.
Cela se traduit généralement par l'association d'une légumineuse protéinée (fève, soja, haricot…), d'une céréale calorique (riz, blé, maïs…) et de fruits et légumes saisonniers – souvent complétée de viande d'élevage ou de chasse, et/ou de poissons.
De nombreuses combinaisons culinaires se sont ainsi traduites en autant de plats culturels. ■



Mything/Adobe

À Tahiti, chowmein, évidemment…

La cuisine est affaire de mélanges. Parmi les plats tahitiens les plus usités, au-delà du thon cru frais pêché accompagné d'uru (fruit de l'arbre à pain) ou de tubercules (taro ou igname), figurent la baguette (sandwich emprunté aux métropolitains français, mais en fendant la baguette entière, on s'assure qu'il sera de taille suffisante) et la déclinaison locale du chowmein, nouilles aux légumes sautés d'origine chinoise. Toute île est un carrefour…

Dariaustiugova/Adobe

Italie - Pizza !

La pizza, surnommée la belle ronde par les gourmets, est associée à Naples. Alexandre Dumas disait qu'elle était le thermomètre de cette cité, dans la mesure où son prix fluctue selon la disponibilité des ingrédients, et conditionne le comportement des couches populaires. Véritable affaire d'État, la pizza napolitaine reflète le drapeau italien : le blanc de la mozzarella de *bufala* (fromage de bufflonnes, ramenées d'Inde au 9e siècle par les Arabes), le vert du basilic, le rouge de la tomate importée par des émigrés du Nouveau Monde… Sa composition est aussi locavore que nationaliste, car ces trois aliments sont aujourd'hui emblématiques de la région de Campanie, de même que le blé tendre qui sert à faire la pâte.

Wong/Adobe

Canard laqué, chimie chinoise

Plat de tradition impériale, le canard laqué « à la pékinoise » s'accompagne d'un protocole : le bestiau de trois kilos, longuement mitonné au four, est amené entier devant le client, pour que le cuisinier découpe la peau croustillante de graisse, que le mangeur peut déguster en guise d'entrée. Le canard dénudé repart en cuisine pour être apprêté de diverses manières, en soupe et en morceaux… L'objectif est de parcourir toute une gamme de sensations, par la consistance, le goût et l'odeur – les variations opérées sur neuf parfums distincts concourent à faire de chaque canard une symphonie olfactive particulière, que l'équipe du chimiste Huan Liu a synthétisée en 2-furfurylthiol, diméthyl trisulfure, hexanal, heptanal, octanal, nonanal, méthional, 1-octène-3-ol et (E, E)-2,4-decadiénal.

DiMar/Adobe

Dneprstock/Adobe

Les trois sœurs du Mexique

Au Mexique, les Amérindiens dégustaient une recette gagnante : les « trois sœurs », soit la courge en couvre-sol, le haricot en fixateur d'azote, le maïs en tuteur… Une association de plantes qui fournissait tout le nécessaire pour que les humains restent en bonne santé (sous réserve d'ajouter un peu de cendres à l'eau de cuisson du maïs) en préservant la fertilité des sols. Ce type d'agroécologie autochtone, pourtant très performant, s'est désintégré avec la colonisation. Il démontre l'importance d'exhumer les savoirs vernaculaires en matière alimentaire.

Morphart/Adobe

Au Malawi, le caviar du futur ?

Comment se procurer des protéines animales à peu de frais ? Avec des insectes, aliment que l'on décrit volontiers comme futuriste en Occident quand il est plutôt commun ailleurs. Au Malawi, on peut essayer le *kungu cake*, gâteau confectionné en écrasant un essaim de moucherons jusqu'à en faire un pâté à cuire. Comptez *a minima* un demi-million d'insectes par fournée. L'explorateur David Livingstone en aurait comparé le goût au caviar…

Dariaustiugova/Adobe

Entre houmous et mensef, le Moyen-Orient

Katedeeponomia/Adobe

Le houmous, omniprésent de l'Égypte à la Turquie, est un repas équilibré réduit à l'essentiel : une purée de pois chiche aromatisée à l'huile de sésame, que l'on mange avec ses doigts, en enveloppant la suave matière de morceaux de pain plat, ou pita.

En Jordanie, royaume qui se veut bédouin, c'est avec une version locale et princière du couscous qu'on accueille le visiteur. Le mensef est un plat à base de riz (produit de sédentaires) enrichi d'amandes et de pignons de pin, complété avec deux ingrédients des éleveurs nomades : un yaourt déshydraté de brebis ou de chèvre, et de la viande de mouton.

Dariaustiugova/Adobe

Curry de légumes pimenté, ou l'Inde sauce mythique

Angkritth/Getty

L'Inde, c'est bien connu, est végétarienne et adepte éternelle du piment. Sauf que… Le piment a été rapporté des Amériques au 16e siècle par les Portugais, et s'il a connu le succès que l'on sait, c'est qu'il complétait bien le poivre, depuis longtemps consommé dans le sous-continent. Quant aux végétaux… En Asie, les densités importantes de population ont toujours poussé au végétarisme (vous produisez bien plus de calories à l'hectare avec des champs cultivés que des pâtures). Or, depuis deux décennies, l'essor des classes moyennes accroît la consommation de viande. Au point que le pays de la vache sacrée est aujourd'hui, en concurrence avec le Brésil, le premier exportateur de viande bovine au monde ! On raconte qu'on n'y tue que du buffle, cela va de soi…

Pour savourer plus loin

- **Atlas de l'alimentation**
  Gilles Fumey et Pierre Raffard, CNRS, 2018.
- **Le Tour du monde en 80 saveurs**
  William Navarrete et Pierre Bignami, éd. Emmanuelle Collas, 2020.

Slow Food, des nourritures militantes

Contre la « malbouffe », ce mouvement appelle à prendre son temps pour déguster mais aussi choisir une alimentation plus saine pour le corps et l'environnement.

GILLES FUMEY
Géographe, auteur notamment de *Feu sur le breakfast !*, Terre urbaine, 2020, et directeur, avec Thierry Paquot, de *Villes voraces, villes frugales*, CNRS, 2020. Dernier ouvrage paru : *Manger local, manger global*, CNRS, 2021.

Certains mangeurs ont fait de leur fourchette une arme. Ils ont l'ambition de dénoncer les liens unissant des industriels de l'agroalimentaire et des politiques, comme de réclamer une prise en compte de l'urgence climatique dans l'action publique. C'est ainsi que, depuis la fondation du mouvement Slow Food en 1986 à Turin (Italie), des combats multiformes se sont engagés pour une alimentation *« bonne, propre et juste »*. Dès le 18e siècle avec Giorgio Gallesio, agriculteur et magistrat, les Italiens avaient compris qu'il fallait mener cette bataille en s'appuyant sur de solides documentations sur les semences, les pratiques agricoles, les cuisines et les recettes. Le Piémontais Carlo Petrini, fondateur de Slow Food, se réfère souvent à l'un des théoriciens de la gastronomie française, le magistrat Anthelme Brillat-Savarin, auteur de *Physiologie du goût* (1825). Parce que sa gastronomie englobe ce qui relève de la physique et de la chimie, de la cuisine et du commerce mais aussi de l'économie politique. Une telle vision permet de ne jamais couper l'alimentation de l'agriculture.

Les laboratoires du goût

La nouvelle gastronomie, telle qu'elle est pensée par Slow Food aujourd'hui, prend aussi en compte la génétique des plantes et des animaux, et lie les méthodes de production à la responsabilité sociale et environnementale. Expérimentée dans des « laboratoires du goût » nés dans la très cosmopolite New York à l'occasion de salons des vins en 1991, elle prospère lors des rassemblements bisannuels de Terra Madre à Turin, aux côtés de 5 000 paysans invités du monde entier, avec plus de 100 ateliers du goût formant des ambassadeurs du goût.

La grande force de Slow Food est d'avoir constitué un réseau. *« Si nous sommes ce que nous mangeons,* plaide C. Petrini, *alors nous sommes nous-mêmes un réseau. »* Avant même les réseaux sociaux, dont la puissance de feu n'est plus à démontrer, Slow Food se pense comme un instrument *« potentiellement révolutionnaire »* relevant de l'économie solidaire.

En 2021, Slow Food compte plus de 100 000 adhérents dans 130 pays. Alors qu'une grande part de l'alimentation industrielle est désormais identifiée comme « malbouffe », Slow Food s'engage dans la bataille contre l'érosion de la biodiversité. Ce concept est apparu la même année que Slow Food pour englober la nature, la diversité de la vie à tous les niveaux, des gènes jusqu'aux écosystèmes. Slow Food reprend la métaphore des chercheurs de Stanford, comparant les espèces d'un écosystème aux rivets d'une carlingue d'avion : si des rivets viennent à manquer, l'avion vole toujours mais avec une structure qui s'affaiblit, jusqu'au moment où un seul rivet manquant détruit tout.

Parmi les rivets qui sautent, l'accaparement des terres fait un mal terrible aux paysans. En 2021, en Ouganda, là où la perche du Nil avait inspiré le documentaire *Le Cauchemar de Darwin* (2004) d'Hubert Sauper, Slow Food dénonce la spoliation et aide les communautés à résister. Les paysans menacés manifestent et font pression sur les décideurs en charge des droits fonciers. La protection se met en place dans une région d'Afrique où les prédateurs sont des investisseurs... canadiens, l'une des plus grandes puissances agricoles du monde. Durant le printemps 2021, les communautés ont été initiées aux batailles juridiques, formées à l'agro-écologie. La spéculation foncière a reculé, mais la bataille est loin d'être gagnée.

Plus près des habitations, dans les périphéries des villes et dans les villages de 35 pays africains, Slow Food suit

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

depuis 2010 plus de 3000 potagers. La transmission de pratiques agroécologiques, les réflexions sur le bon usage de l'eau et des variétés horticoles locales, tout est fait pour faire barrage à l'alimentation importée. Car cette dernière, souvent de mauvaise qualité, ruine les filières locales et sabote la formation de jeunes paysans, formation pourtant nécessaire dans ce combat en faveur de la biodiversité alimentaire.

Au même moment, au Pérou, Slow Food bataille avec d'autres organisations pour informer les Péruviens de l'impact négatif des OGM sur la biodiversité indigène, alors que le moratoire qui protégeait le pays des OGM s'achève en 2021. La pandémie a renforcé les liens entre chercheurs, paysans, médecins et cuisiniers, le Pérou ayant plusieurs plats de sa cuisine classés au patrimoine immatériel de l'Unesco. Possédant l'une des plus grandes concentrations agrogénétiques du monde, le Pérou protège plus de trente écotypes de maïs, plus de 2300 variétés de pommes de terre, 650 espèces de fruits indigènes et plus de 2000 espèces de poissons de mer et de rivière, soit la plus grande variété au monde.

Elena Aquila/Pacific Press/Gamma-Rapho/Getty

Terra Madre Salone del Gusto, exposition gastronomique internationale en plein centre de Turin en 2016.

Pêcher responsable

Dans les Caraïbes, suite à la crainte de l'épuisement des produits de la mer (comme ce fut le cas à Terre-Neuve où la morue, pourtant prolifique, a disparu du fait de la surpêche), les ressources halieutiques sont protégées de l'aquaculture intensive et des réseaux internationaux opaques de ce secteur par une traçabilité exemplaire. Celle-ci permet aux grossistes et détaillants, gestionnaires et cuisiniers de faire savoir quand et comment un poisson a été pêché, de manière à impliquer les consommateurs dans leurs responsabilités à l'égard de la pêche sauvage. Slow Fish Caribbean, grâce à l'engagement et aux efforts des pêcheurs de la Cozumel Fishing Cooperative Society, a souhaité être la sentinelle du homard épineux de Banco Chinchorro et Sian Ka'an, désormais identifié par des codes QR permettant de connaître le détail des manipulations lors d'une pêche artisanale et sélective.

En Europe, où les problèmes ne sont pas les mêmes, Slow Food vient d'inspirer notamment la stratégie «Farm to Fork» qui a été présentée à la Commission européenne au mois de mai 2021. Elle exige que la nouvelle Pac transforme notre alimentation, trop dépendante des intrants et des circuits de commercialisation mondialisés. Slow Fish mène combat, de son côté, pour la sauvegarde des écosystèmes aquatiques, la protection des espèces menacées et la promotion de la pêche artisanale, imposant une gestion globale des ressources marines. Tout comme Slow Cheese soutient les droits des fromagers qui travaillent le lait cru, constamment attaqués par l'industrie.

Dans la longue, trop longue chaîne alimentaire, le commerce est l'un des maillons les plus fragiles. Près de 70 marchés de la Terre dans 20 pays portent des valeurs communautaires et des produits de qualité à des prix très justes. Ils puisent dans une Arche du goût, créée en 1996, pour sauver des races, variétés et aliments comme les légumes, les fromages en danger de disparition. Plus de 5000 produits dans 160 pays ont permis de sauver des races locales par des soutiens techniques et commerciaux, tout en promouvant les emballages écologiques et les énergies renouvelables.

À l'autre bout du spectre, l'Alliance Slow Food rassemble plus de 1000 cuisiniers. Autant de sentinelles pour faire valoir que toutes les cuisines du monde jouissent d'une même dignité. Ils défendent les produits des territoires ainsi que les manières de les cuisiner. *«Il faut libérer la gastronomie»*, plaide C. Petrini. Une libération pressante qui touche l'ensemble de l'alimentation, sous la tutelle de plus en plus pressante d'une agroindustrie vorace. ■

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Les circuits courts, une réponse face aux crises ?

En remettant l'humain au centre de l'alimentation, les circuits courts favorisent des systèmes alimentaires plus durables et plus résilients. Panorama d'un mouvement en actes.

Yuna Chiffoleau

Directrice de recherche à l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), auteure de *Les Circuits courts alimentaires. Entre marché et innovation sociale* (Érès, 2019), elle a codirigé, avec Gilles Maréchal et Catherine Darrot, *Manger au temps du coronavirus. Enquête sur nos systèmes alimentaires* (Apogée, 2020).

Les circuits courts alimentaires, rapprochant producteurs et consommateurs, suscitent un intérêt sans précédent depuis la crise de la covid-19. Ce mouvement n'est pas sans rappeler celui suscité par la crise de la vache folle fin des années 1990. Les circuits courts seraient-ils un remède face aux crises ? Un bref retour sur leur histoire récente et un tour d'horizon de leurs impacts permet de mieux comprendre le rôle qu'ils peuvent plus largement jouer dans le contexte postcovid.

Un phénomène ancien

Les circuits courts alimentaires ne sont pas nouveaux en France : vente à la ferme, marchés de ville ou de village font partie de notre histoire. Ces modes de distribution sont toutefois restés peu reconnus jusque dans la période récente, car considérés comme une activité passéiste, synonyme d'échec ou de difficulté d'intégration dans la profession agricole. De manière contrastée en Amérique du Nord, où leur histoire est beaucoup plus récente, ils ont pris une dimension politique forte dès les années 1970, en tant qu'alternative à l'agriculture intensive et à la domination des supermarchés ; une alternative revendiquée en France à travers les amap (associations pour le maintien d'une agriculture paysanne), créées en 2001.

Si ces formes contestataires ont contribué à l'émergence ou au renouveau des circuits courts dans les pays développés à partir des années 1990, le regain d'intérêt pour ces circuits, en France, est aussi fortement lié aux crises : d'un côté, celle de la vache folle, qui a suscité de la méfiance envers des filières longues jugées opaques et encouragé l'achat direct à des producteurs ; de l'autre, les crises à répétition sur les marchés agricoles, qui ont poussé les producteurs à diversifier leurs débouchés.

Ce mouvement a conduit le ministère de l'Agriculture à définir officiellement les circuits courts en 2009, comme des modes de vente mobilisant au plus un intermédiaire entre producteur et consommateur. En 2010, date du dernier recensement agricole, les circuits courts concernaient une ferme sur cinq. Depuis cette date, le mouvement s'amplifie, se diversifie, avec la montée en puissance des projets alimentaires territoriaux (PAT) mais aussi l'usage accru du numérique. Surtout développés à l'échelle locale ou régionale – même si leur définition ne l'impose pas –, ils représenteraient aujourd'hui entre 15 et 20 % du total des achats alimentaires des Français.

Une diversité d'approches et d'impacts

Les circuits courts sont toutefois loin de constituer un mouvement homogène : pour les uns, à l'image des amap, c'est d'abord un projet de société ; pour d'autres, c'est avant tout un moyen de diversifier les revenus agricoles, une opération marketing, le support à de nouvelles collaborations dans les territoires ou bien un nouveau champ d'application de l'économie collaborative… Cette diversité d'approches fait que les impacts recherchés, et les résultats obtenus, ne sont pas forcément les mêmes. Néanmoins, de grandes tendances peuvent être dégagées.

Sur le plan économique, tout d'abord, le revenu issu des circuits courts peut être supérieur à celui des circuits longs. Mais il est très variable : il dépend notamment de

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Tom Werner/DigitalVision/Getty

Préparation des fruits et légumes pour le marché dans une ferme urbaine à Berlin.

la capacité du producteur à assurer plusieurs tâches à la fois (produire, vendre, discuter avec les consommateurs…) ou bien à collaborer pour partager ces tâches, ainsi que des ressources disponibles dans son territoire (abattoir à proximité, etc.). Sous l'angle social, ces circuits renforcent le lien entre producteurs et consommateurs mais aussi entre les producteurs eux-mêmes, ce qui permet de développer des apprentissages. De plus, à qualité équivalente et en saison, les produits frais peu ou pas transformés (fruits et légumes, viande, laitages…) y sont en moyenne au même prix, voire moins chers qu'en supermarché. Il n'en reste pas moins que l'alimentation de qualité, qu'elle soit issue d'un circuit court ou d'un supermarché, est difficile d'accès pour un nombre important et croissant de consommateurs.

Du point de vue environnemental, ces circuits sont souvent critiqués car ils multiplieraient les transports de petits volumes et donc les émissions de gaz à effets de serre (GES). Si des innovations permettent d'optimiser la logistique – au risque parfois d'une déshumanisation –, l'analyse montre surtout la nécessité d'élargir les indicateurs d'évaluation. Les circuits courts émergent en effet comme des leviers importants pour la transition des pratiques agricoles – responsables de plus de la moitié des GES liés à l'alimentation – ainsi que des comportements alimentaires vers des pratiques plus durables. À condition, toutefois, d'y maintenir dialogue et apprentissages. Les dimensions du développement durable sont donc étroitement liées.

Un rôle clé à jouer dans le monde postcovid

Les circuits courts ont à la fois une longue histoire et une actualité foisonnante en France. Leurs acteurs inventent, expérimentent de nouveaux modèles économiques et organisationnels souvent intéressants pour le développement durable, même si des dérives peuvent être observées, autour de la vente de « produits locaux » notamment. Chacun peut prendre part à un ou plusieurs de ces modèles, sans avoir à devenir militant. En France comme dans de nombreux pays du monde, la crise de la covid-19 a renforcé l'intérêt et la visibilité de ces circuits auprès des consommateurs « ordinaires ». Car ceux-ci se montrent inquiets de possibles contaminations en filières longues, mais aussi parce que la crise a mis au jour certaines limites de ces dernières. Même si elles ont bien résisté, les filières longues se sont révélées en effet très dépendantes de la main-d'œuvre étrangère, de la logistique internationale ou bien encore de l'alimentation animale d'origine lointaine. Développer les circuits courts permet de diminuer ces dépendances subies et de construire des partenariats choisis, localement et entre territoires, y compris avec les territoires étrangers, sans repli défensif.

S'ils n'ont pas vocation à remplacer les supermarchés, ces circuits offrent aux citoyens et à leurs élus la possibilité de reprendre la main sur les systèmes alimentaires – et pas seulement aux consommateurs de reprendre la main sur leur alimentation, ce qui conditionnerait l'action au pouvoir d'achat. L'enjeu de démocratie se couple à celui de la résilience alimentaire : *via* ces circuits, il s'agit de rééquilibrer les sources d'approvisionnement, de diversifier les productions locales et de soutenir l'installation d'agriculteurs pour assurer la sécurité alimentaire face aux perturbations déjà en cours et à venir. La crise sanitaire ne doit pas faire oublier le changement climatique, perturbation majeure qui nécessite de modifier les pratiques agricoles et les comportements alimentaires. Une modification que les circuits courts, fondés sur la transparence, le dialogue et la participation, précisément, favorisent. ■

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

LE REGARD DE FRÉDÉRIC DENHEZ

Bien manger pour bien produire

À l'heure du bio et des OGM, du bien-être animal et du réchauffement climatique, il est urgent de mieux s'informer sur la complexité des processus qui vont de la glaise aux papilles. Car le bien-manger a le potentiel de métamorphoser l'agriculture…

Qu'est-ce que «bien manger»? Cette question pourrait être reformulée et déclinée de multiples manières. Par exemple, quand un agriculteur demande au pédologue *«qu'est-ce qu'un bon sol?»*, il agit de la même façon que le consommateur s'informant sur ce qui est bon à mettre dans son assiette: il pose une question qui ne peut pas avoir de réponse. Il n'existe pas de bon sol, mais un sol qui correspond à un usage. De même, il n'existe pas de bon ou de mauvais aliment, mais un aliment qui reflète notre mode de vie.

Voilà un aspect des choses qu'il faut avoir en tête lorsqu'on débat sur le bien-manger. Manger, c'est faire appel à un pays, un paysan, des variétés et des races. C'est donc, forcément, dessiner un paysage, c'est une façon d'aménager le territoire. Faire ses courses est une manière de dire à nos élus et au marché le monde dans lequel on a envie de vivre. Pour autant, en le voyant comme cela, on ne fait que déplacer le problème. Quel critère retenir? Le contenu d'un Caddie qui coûte moins d'argent ou de soucis au consommateur, ou bien qui rapporte plus à l'agriculteur, ou plutôt au transformateur, au distributeur, à l'économie locale, ou encore aux sols, à la nature, à l'eau, à l'air, au climat?

La santé, mauvaise conseillère

Tout dépend de ce que l'on cherche. La nourriture est un totem sur lequel nous projetons nos tourments. Reflet de nous-mêmes, elle nous colle le nez dans l'assiette, organisant le monde autour de notre propre intérêt. Notre santé, par exemple. Pour elle, nous avons voulu, au lendemain de la guerre, ne plus nous contenter de ce qu'à proximité les saisons nous fournissaient depuis des lustres. Relisez *La Terre* d'Émile Zola. Les quelques jours d'orgies de viandes parmi des mois gavés de soupes et de vins mauvais faisaient gonfler le ventre. C'étaient des nourritures absolument naturelles, mais ternes, et qui rendaient malades. Jusque dans les années 1950, nous étions plusieurs milliers à mourir chaque année d'une infection alimentaire. Mauvaise conservation, produits gâtés par des parasites, fraudes, etc. L'industrie a répondu à notre besoin d'hygiène, de même que le tracteur et le pulvérisateur ont augmenté les rendements à partir de surfaces plus petites. Depuis, nous ne mourons plus de manger en France, enfin, pas tout de suite. Nous mangeons plus sain, plus diversifié, plus abondamment et, en plus, pour beaucoup moins cher que nos grands-parents.

Pourtant, ce bien-manger, nous le considérons aujourd'hui comme une horreur sanitaire et écologique. Car il nous a éloignés des réalités naturelles et du bon sens, nous emprisonnant dans les murs de la facilité agroalimentaire. Avant, nous étions mal et peu nourris, mourant tôt; maintenant, nous sommes trop et mal nourris, mourant vieux mais gavés de médicaments. Non seulement la malbouffe nous a rendus obèses et diabétiques, offrant notre fragilité à la covid-19, en plus, elle a transformé la planète. La généralisation du modèle de la Beauce décrit par Zola a homogénéisé bien des paysages, en France comme dans le monde, ce qui a une conséquence fâcheuse: la chute drastique de la biodiversité commune, que la généralisation des pesticides a ensuite parachevée.

Aujourd'hui, nous voulons toujours bien manger, mais un autre bien-manger qui, cette fois, n'enlaidira pas le monde, au contraire le fera plus beau et mieux vivable. Le tout-bio séduit: non seulement il ne nous intoxique pas, en plus il n'empoisonne pas la planète! Pourtant, il y a là un leurre. Ce qui détruit les sols – support fondamental de notre alimentation –, ce n'est pas en premier lieu les pesticides, mais la charrue trop enfoncée et le sol à nu. Un exploitant en bio qui laboure et ne couvre pas ses sols de végétation tout le long de l'année est moins écolo qu'un conventionnel qui y fait attention. Rien, dans le cahier des charges, hormis la passion de la plupart de ses adeptes, n'empêche, en bio, de transformer le sol en une sorte de farine utile à la pousse des carottes, ni de retirer

Frédéric Denhez

Chroniqueur, écrivain, conférencier, spécialiste en sciences de l'environnement, il est le coauteur, avec Alexis Jenni, de *Ensemble pour mieux se nourrir. Enquête sur les projets solidaires et durables pour sortir de la précarité alimentaire* (Actes Sud/Colibris, 2021).

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Un agriculteur
dans une prairie biologique.

Edgar Biehle/Getty

les haies afin de ne pas gêner le tracteur. Bio, mais parfois très pauvre en vie.

Le carbone est un pervers

Tournons-nous alors vers le sans-viande, à tout le moins, le végétarisme, dont le véganisme est la version ultime. Les arguments, moraux et écologiques, se veulent irréfutables : la viande nécessite bien trop de sols et d'eau, les vaches émettent bien trop de dioxyde de carbone et de méthane, c'est une horreur pour le climat et pour elles-mêmes vu que par-dessus le marché, on les torture avant de les trucider.

Certes, à l'échelle du monde, l'élevage concourt largement au changement climatique, à la déforestation et à la pollution des eaux. Alors ne mangeons plus que des aliments dont le bilan est meilleur ? Il faudrait quatre conditions : produire plus de calories alimentaires ; à partir d'un minimum de ressources ; en consommant moins d'énergie ; en émettant le moins possible de déchets. Cela suppose à la fois une agriculture totalement végétale, locale, engraissée uniquement par du compost, peut-être plus propice à la biodiversité mais pas forcément économe en surface ; ou bien une agroindustrie encore plus efficace, capable d'assembler des ingrédients à partir d'un nombre contrôlé de molécules.

Un substitut de viande, un steak produit *in vitro* comme une ferme façon mille vaches répondent ensemble à cette volonté de mesure : on prétend tout contrôler parce qu'on a résumé l'aliment à ses composants, des assemblages modélisés et des réactions chimiques. On a tout prévu : les déchets, on les exporte vers un méthaniseur. C'est pratique, c'est comptable. Avec le risque d'intensifier un peu plus la production de céréales, de légumineuses, de légumes et de fruits, de façon à ce que l'optimisation ne chute pas. La méthanisation est une chimie qui a besoin de volumes constants. Mais puisqu'en plus, le digestat, ce qui reste après transformation en gaz, est ramené à la terre à qui il sert de fertilisateur, la boucle est achevée, on a réinventé le mouvement perpétuel. C'est très efficace sur le papier. Autant que les engrais chimiques, parce qu'ils délivrent aux plantes des nutriments immédiatement assimilables. Mais les plantes, sous perfusion, n'ont pas d'intérêt à développer leurs racines qui labourent le sol et établissent des symbioses avec les champignons. Pour elle comme pour nous, la physiologie exige de manger lentement.

Le carbone, comme l'argent, n'est qu'un langage. À le considérer comme mesure de toute chose, on lui fera dire ce qu'on a envie d'entendre.

La prairie est dans la viande

Il y a un coût à vouloir être pur. Le tout-carbone condamne par exemple les circuits courts, car le transport de fruits et de légumes par camionnette émet beaucoup plus de polluants et de CO2 par kilo transporté et au kilomètre parcouru que le même au long cours, dans le container plein d'un bateau chargé de bas en haut. Or, le circuit court fait vivre les gens, les territoires. il nous permet de voir que la bouffe, c'est avant tout du lien social.

Le tout-carbone justifie tout, jusqu'à l'abolition de l'élevage selon les militants du véganisme. Pourtant, une vache n'est pas qu'une roteuse de méthane. Elle est une formidable machine à transformer la cellulose des plantes en protéines des muscles. Sa rumination maintient ouvert des milieux dont la science et les naturalistes reconnaissent les services écologiques : les prairies, les landes, les ▶

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

zones humides, les causses, les bocages se refermeraient sous la complication des arbustes et des arbres si les animaux n'étaient là pour les empêcher de pousser. Sans eux, la biodiversité serait moins riche car ses niches écologiques seraient moins nombreuses, nous vivrions dans des paysages homogènes, plus monotones, avec une hydrologie changée. Ce serait un monde qui capterait moins de carbone à l'année, un monde sans fumier, alors que le bio en a réglementairement besoin pour fertiliser ses terres à légumes. Or c'est bien cet engrais-là qui est ce qu'on fait de mieux pour amener les plantes à faire un effort racinaire pour se nourrir. À cela, les véganes répondent à juste titre compost, aussi bon que le fumier. Mais des chercheurs estiment que les volumes seraient insuffisants, à moins d'étendre la surface allouée aux cultures, ce qui serait paradoxal. Ou faudrait-il se contenter de bien plus faibles rendements, faute de faire appel aux engrais chimiques ?

La sécurité fragile des semences

Sur un autre volet, manger du pain et des légumes issus des semences paysannes nous serait salutaire : cela aiderait non seulement les paysans, mais aussi nos cultures, qui seraient plus à même de résister aux soucis nombreux du changement climatique. Retour à l'ancienne, aux temps heureux où l'agriculteur replantait ce qu'il avait planté, à partir de graines descendant de croisements réalisés selon ses fines observations. L'agriculture serait bien moins fébrile face aux parasites, à la sécheresse et aux pluies brutales, elle délivrerait des rendements constants, quels que soient les événements. Un pays, un terroir à graines. Chacun les siennes.

Des expérimentations récentes conduites dans les Alpes-de-Haute-Provence sur des plants de blé tendre bio industriels comparés à des plants tout aussi bio mais issus de semences paysannes, arrosés ou conduits en sécheresse, ont pourtant montré que même en situation de stress hydrique, les plants industriels fournissaient des rendements supérieurs. Qui deviennent très supérieurs aussitôt que l'eau, ou l'engrais, arrive. Les champs de demain ne seraient donc pas nécessairement des petites parcelles bocagères plantées en autosuffisance, mais un mélange subtil entre celles-ci et d'autres ensemencées par les géants de l'industrie de la graine. D'ailleurs, les industriels ont besoin des paysans, qui maintiennent vivaces les stocks de graines des plantes rustiques, afin de pouvoir eux-mêmes adapter leurs catalogues aux changements.

Faut-il enfin proscrire les OGM, et surtout ces nouveaux venus, les NBT (*new breeding techniques*), enfantés par les ciseaux moléculaires ? Non seulement ils risqueraient de nous contaminer, mais en plus ils pollueraient le génome des cousines naturelles des variétés génétiquement modifiées, au seul profit d'industriels qui en profitent pour breveter le vivant. Les Américains et les Canadiens ont généralisé les OGM depuis une trentaine d'années, sur quelques variétés de maïs et de tabac. Pas de problèmes de santé manifestes dans la population, mais des cas avérés de diffusion de gènes modifiés dans la nature par le pollen, les abeilles et les bactéries du sol. Surtout, il y a une inefficacité démontrée : les OGM accélèrent ainsi l'émergence de résistances chez les parasites ciblés par la transformation des génomes et chez les plantes censément avoir été mises en capacité de ne pas succomber aux herbicides. En plus de devoir renouveler plus souvent leurs commandes de graines OGM, les paysans américains et canadiens doivent acheter plus de pesticides. Rien n'a changé pour eux.

En définitive, qu'est-ce que le bien-manger bénéfique à l'agriculture ? À tout le moins, c'est une façon de consommer qui n'encourage pas l'abus des sols et des animaux, et ramène la génétique, la mécanique et le chimique à des moyens, non à des buts. C'est une agriculture bien plus coûteuse, conduite par des paysans mieux rémunérés. Un service public au même titre que les hôpitaux, la police et l'école, qui exige de la considération pour tout ce qui concourt à l'élaboration de ce que nous mangeons, c'est-à-dire à nous-mêmes : nous sommes ce que nous mangeons, alors il faut donner de la valeur à ce que nous mangeons, à toute la chaîne qui va des micro-organismes du sol à ceux de notre intestin. ■

Fotis Mavroudakis/Getty

Pourquoi couvrir les sols ?

Manger, c'est de l'agriculture, et l'agriculture, c'est d'abord un sol. Or les sols sont abîmés. Par les pesticides ? Non, en premier lieu, et de loin, par le travail et la nudité. Le labour, les rotations de cultures trop rapides et l'absence de couverture végétale entre celles-ci sont les premiers responsables du mauvais état de nos sols. Cela se lit à leur trop faible taux en matière organique et à leur propension à glisser sur la route au premier orage. Ensuite, ce sont les engrais. Parce qu'ils apportent une nourriture facile à assimiler, les plantes ne développent plus leurs réseaux racinaires ni les symbioses avec les champignons. Or, ce réseau-là, en lien avec celui des champignons (la rhizosphère), est fondamental pour la structure du sol. Enfin, il y a les pesticides, qui perturbent le processus biologique de minéralisation, qui aboutit à la transformation de la matière organique en nutriments. ■ F.D.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Nourrir 10 milliards de Terriens en 2050

Face aux risques qui pèsent sur notre capacité, à travers la planète, de nous nourrir, l'agriculture doit relever un triple défi : sécurité, santé et soutenabilité.

SÉBASTIEN ABIS ET MATTHIEU BRUN

Sébastien Abis est directeur du club Demeter et chercheur associé à l'Institut de relations internationales et stratégiques.
Matthieu Brun est politiste, responsable des études au club Demeter et chercheur associé à l'IEP-Bordeaux.
Ils ont codirigé *Le Déméter 2021. Produire et se nourrir : le défi quotidien d'un monde déboussolé*, Iris, 2021.

L'accès à l'alimentation est une nécessité vitale pour les êtres humains. L'agriculture répond depuis toujours à cet enjeu universel, pilier central de la sécurité individuelle et collective. Alors que chaque heure, 10 000 personnes s'ajoutent à la table du monde, la géographie de l'alimentation va profondément changer ces prochaines années. Après l'Asie aujourd'hui, ce sera demain l'Afrique qui portera la croissance de la demande alimentaire mondiale. Le continent a déjà vu sa population doubler depuis 1990, il connaîtra un autre doublement pour atteindre 2,5 milliards en 2050.

Une équation alimentaire toujours plus complexe

Sur le plan qualitatif, la population va aussi changer. Les systèmes alimentaires devront s'adapter à la croissance continue des villes, avec des consommateurs aux modes de vie et au pouvoir d'achat très différents au sein des métropoles. Plus de deux milliards de personnes habiteront dans des bidonvilles en 2050, ce qui nécessitera des politiques publiques adaptées. Dans le même temps, les rangs de la classe moyenne, très diverse d'un pays à l'autre, vont grossir. Cela occasionnera de nouvelles attentes et exigences pour les agricultures du monde, alors que la problématique de l'accessibilité à la nourriture restera prégnante.

En 2050, les consommateurs ne seront pas les mêmes qu'aujourd'hui. Plus âgée en Europe – dès 2030, les plus de 65 ans seront plus nombreux que les moins de 20 ans en France –, aux États-Unis mais aussi en Chine – un tiers de la population aura plus de 60 ans en 2050 –, la population sera plus jeune en Afrique subsaharienne. Seniors et millennials auront de nouveaux besoins et des attentes spécifiques pour leur alimentation, obligeant producteurs et industriels à s'adapter sans cesse. Les transitions alimentaires s'opèrent à des rythmes différents. Elles ne conduiront pas à une uniformisation des régimes. Ceux-ci vont aussi se transformer avec, dans certaines régions du monde, des assiettes plus végétales (essor des protéines végétales), quand elles seront ailleurs plus ouvertes à des produits animaux, gras et sucrés. Pour satisfaire toutes ces demandes, l'Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime qu'il faudra augmenter de 50 % la production d'ici 2050.

Mondes ruraux incontournables

Si la ville et ses habitants chassent de plus en plus les ruralités des priorités politiques, il faudra toujours des agriculteurs, et les mondes ruraux seront incontournables pour réussir les transitions et nourrir la population. Dans le monde d'aujourd'hui, un agriculteur nourrit en moyenne 15 personnes lorsqu'un agriculteur allemand en nourrit 130. Près de 30 % de la population mondiale vit de l'agriculture aujourd'hui. Le secteur est un pourvoyeur essentiel d'emplois pour les femmes et pour les plus précaires à travers la planète. Le développement de l'agriculture est d'ailleurs un des leviers les plus puissants pour réduire la pauvreté.

Mais le secteur fait aussi face à un double défi majeur, celui du vieillissement et de la faible attractivité des métiers agricoles. En Europe, un tiers des agriculteurs ont plus de 65 ans, et en Asie, la moitié dépasse désormais les 50 ans. Ce phénomène touche aussi le Maghreb et l'Amérique latine. Ces dynamiques posent de multiples inconnues sur le devenir de campagnes qui se vident partout. Pour produire, il faut des hommes et des femmes engagés et sécurisés dans leur métier, mais aussi des ressources naturelles comme des semences, de la terre et de l'eau.

L'eau peut venir directement du ciel, permettant l'agriculture pluviale, elle peut aussi venir des forages, des rivières, des retenues d'eau. Quand les terres sont irriguées, la productivité s'accroît et la pauvreté recule. Dans certaines régions du monde comme en Afrique subsaharienne, l'irrigation devra augmenter, au prix d'investissements dans les infrastructures qui font défaut aujourd'hui. Mais il faudra aussi optimiser l'usage de ▶

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Minya (Égypte). Paysage de cultures au bord du Nil.

l'eau et éviter que l'irrigation, mal conduite, accentue la dégradation des sols ou la disparition de zones humides (ce qui est arrivé à la mer d'Aral).

Sur le plan géopolitique, n'oublions pas que les prélèvements d'eau liés à l'irrigation aiguisent les rivalités entre États riverains d'un bassin partagé. C'est le cas sur les eaux du Nil, dont dépend l'Égypte pour son irrigation et sa sécurité alimentaire. Les eaux de ce fleuve sont partagées entre dix pays. Le développement des pays en amont du célèbre barrage d'Assouan, avec par exemple le mégabarrage de la Renaissance en Éthiopie, accentue les tensions et les risques de conflits.

1,4 milliard d'hectares sont affectés à l'agriculture, soit quelque 10 % des surfaces émergées. Dans les prochaines décennies, les terres destinées à la production alimentaire devraient diminuer de 400 millions d'hectares. Imaginer que nous pourrons produire plus en mobilisant plus de terres demeure une chimère tant il est difficile de connaître réellement les réserves foncières. Une grande partie est située dans des zones géopolitiques instables. Les terres sont exposées à diverses menaces comme la dégradation des sols, l'artificialisation résultant de l'urbanisation ou des convoitises multiples. Dès lors, il faudra concilier augmentation de la production alimentaire et préservation des sols avec des pratiques favorables. Celles-ci sont déjà à l'œuvre *via* des innovations agricoles, technologiques, numériques et sociales.

N'oublions pas, enfin, que la sécurité alimentaire ne repose pas uniquement sur la terre. La mer est, elle aussi, indispensable pour nourrir la planète. La consommation de produits de la mer par habitant est ainsi passée de 9 à 20 kg au cours des cinquante dernières années. La production a dû suivre, or celle-ci est fortement concentrée dans certaines régions du monde. Plus du tiers des stocks de poisson se retrouve surexploité, ce qui met la durabilité du secteur, et de la sécurité alimentaire, en jeu pour le futur.

Les paradoxes de la faim

La faim ne recule pas, elle progresse. Avec les impacts du changement climatique et la recrudescence des conflits, l'insécurité alimentaire est repartie à la hausse. Selon la FAO, la sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. Aujourd'hui, près de 850 millions de personnes sont en insécurité alimentaire et, avec la pandémie, plus de 200 millions de personnes pourraient grossir les rangs des affamés. Les premières victimes de la sous-nutrition sont les agriculteurs, celles et ceux qui produisent chaque jour. Autre paradoxe, la malnutrition progresse tant au niveau des carences en micronutriments que du surpoids (2 milliards de personnes) et de l'obésité (700 millions d'adultes et de plus en plus d'enfants). Ces deux phénomènes constituent la cinquième plus grande cause de mortalité au monde, et ils feront peser un poids grandissant sur les systèmes de santé.

La planète alimentaire connaît ce double fardeau alors que les niveaux de production n'ont jamais été aussi élevés. C'est la pauvreté et les inadéquations entre l'offre et la demande qui expliquent, au moins en partie, la croissance de l'insécurité

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

alimentaire. La sécurité sanitaire reste très inégale à travers la planète, sans oublier aussi le manque d'accès à l'eau potable. De plus, un tiers de la nourriture produite est perdu ou gaspillé. Tous ces défis nécessitent pour le futur d'améliorer les pratiques de consommation, mais aussi des politiques et des investissements conséquents, d'autant plus que, dans les prochaines décennies, on demandera toujours plus à l'agriculture. Au-delà de l'alimentation, l'agriculture devra produire de l'énergie, des fibres, de la biomasse tout en participant à la décarbonisation des économies.

L'agriculture fait partie des solutions

Un des principaux défis de l'agriculture réside dans sa capacité à s'adapter aux effets du changement climatique tout en limitant au strict nécessaire ses émissions de gaz à effet de serre. Car l'agriculture est partiellement responsable, fortement victime et partie de la solution face au changement climatique (1). Les filières alimentaires sont d'ores et déjà touchées dans certaines régions et pourront l'être de manière irréversible à l'avenir. L'élévation des températures, la dégradation et la désertification des sols ainsi que les événements extrêmes tels que les sécheresses, les inondations ou le gel (2) vont aller en s'intensifiant et pèseront lourdement sur la sécurité alimentaire mondiale. Certaines régions seront plus affectées que d'autres. La région sahélienne connaîtra par exemple de plus vives difficultés de cohabitation entre agriculteurs et éleveurs nomades, ce qui renforcera la violence et les conflits. À l'inverse, la Sibérie pourrait, avec la fonte des sols gelés, produire jusqu'à 1 milliard de tonnes de grains en 2080 (2,5 milliards produits aujourd'hui au niveau mondial) mais au prix d'une nouvelle catastrophe écologique (3).

L'agriculture demeure cependant une partie de la solution dans l'adaptation et l'atténuation des émissions de gaz à effet de serre par la méthanisation des effluents d'élevage, les pratiques agroécologiques et le stockage du carbone (4). Les efforts déjà engagés par la profession agricole dépendront de l'accompagnement des politiques publiques mais aussi des volontés individuelles tant les consommateurs ont, eux aussi, leur rôle à jouer.

Pour faire face à ces défis, l'innovation technologique se développe en agriculture. En se déployant, le numérique génère une quantité importante de données qui permettent la mise en œuvre de pratiques plus précises tout en apportant des informations aux consommateurs. Les géants de cette économie numérique investissent dans le secteur alimentaire et dans la production agricole. Face au pouvoir grandissant que les GAFAM et BATX détiennent et à leurs investissements croissants dans l'alimentation et la santé, des questions de souveraineté vont émerger dans le futur.

Pour assurer l'alimentation de près de 10 milliards de personnes en 2050, il n'existe pas une seule solution. Partout, des compromis seront nécessaires pour produire et nourrir tout en protégeant les sols, la biodiversité et le climat. L'agriculture de demain sera intensive en connaissances plurielles et adaptées aux milieux. ■

(1) Giec, « Rapport spécial sur le changement climatique », 2019.
(2) La France a été touchée en avril 2021 par des gelées nocturnes dévastatrices pour les fruits.
(3) Jean-Jacques Hervé et Hervé Le Stum, « Sibérie, futur grenier à grains du monde ? », *in* Sébastien Abis et Matthieu Brun, *Le Déméter 2021*, Iris, 2021.
(4) Voir à ce sujet l'initiative « 4 pour 1000 » lancée par la France à la Cop21 pour augmenter la quantité de carbone dans les sols.

dido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

BIBLIOGRAPHIE

- **Une histoire politique de l'alimentation. Du paléolithique à nos jours**
  Paul Ariès, Max Milo, 2016.
- **Manger au temps du coronavirus**
  Yuna Chiffoleau, Gilles Maréchal et Catherine Darrot (dir.), Apogée, 2020.
- **La Créativité culinaire. Les trois étoiles du guide Michelin**
  Frédéric Zancanaro, PU François-Rabelais, 2019.
- **Ensemble pour mieux se nourrir. Enquête sur les projets solidaires et durables pour sortir de la précarité alimentaire**
  Frédéric Denhez et Alexis Jenni, Actes Sud, 2021.
- **Manger local, manger global**
  Gilles Fumey, CNRS, 2021.
- **Le Déméter 2021. Produire et se nourrir : le défi quotidien d'un monde déboussolé**
  Sébastien Abis et Matthieu Brun, Iris, 2021.

Bettmann/Getty

Abraham Maslow
De quoi avons-nous vraiment besoin?

Psychologue renommé pour sa pyramide des besoins, référence incontournable en développement personnel, Abraham Maslow est l'un des fondateurs de la psychologie humaniste.

Marc Olano
Journaliste scientifique.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

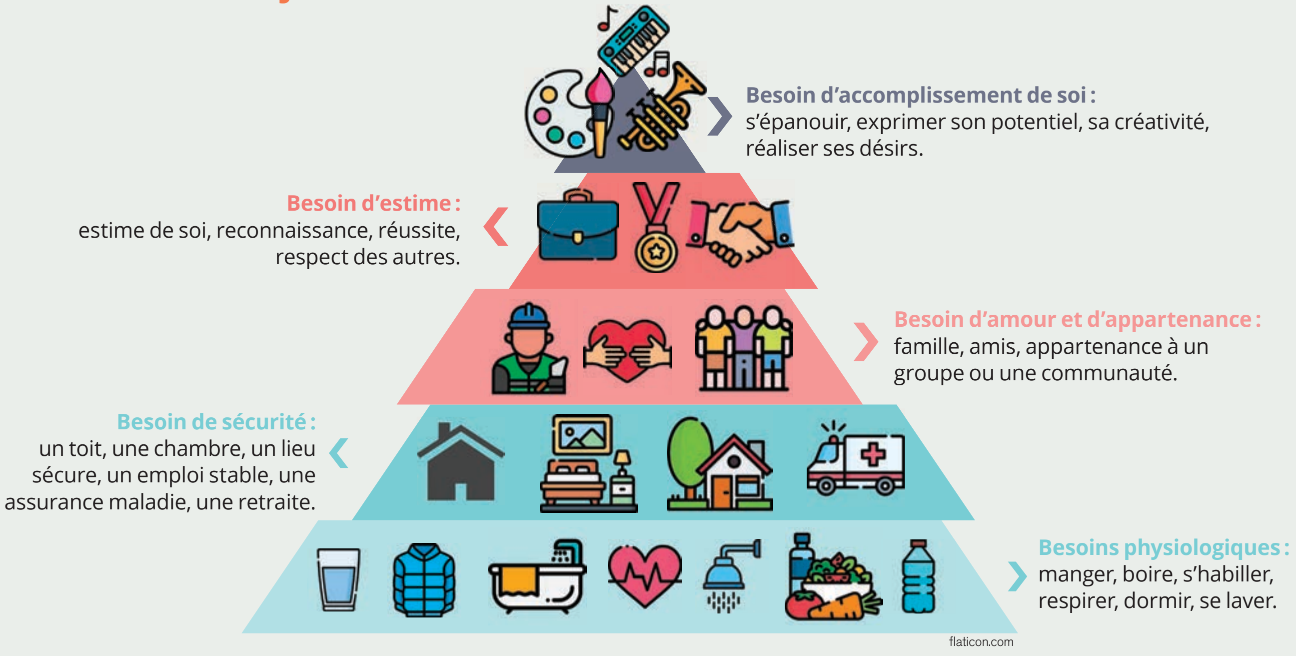
La crise sanitaire que nous vivons aura-t-elle sonné le retour aux fondamentaux de la pyramide des besoins ? Depuis un an, la santé est redevenue la priorité pour tous, quoi qu'il en coûte. Nous avons découvert l'existence de commerces « essentiels » et d'autres « non essentiels ». Les différentes périodes de confinement nous ont rapprochés les uns des autres. Nous nous sommes inquiétés pour nos proches, nos amis. Nous avons redécouvert des plaisirs simples (un bon repas, un chez-soi cosy, une promenade à l'air libre…). Les loisirs, les sorties, les voyages sont devenus des préoccupations lointaines destinées au monde d'après. Ce retour aux sources signe-t-il la « *réhabilitation de la pyramide de Maslow* », comme le laisse entendre Philippe Mouillot, maître de conférences en sciences de gestion sur le site The conversation (1) ? Ou serait-ce seulement une petite parenthèse, dans une société qui tend à créer toujours plus de nouveaux besoins de consommation ?

Selon Abraham Maslow, les besoins se déclinent par paliers successifs *(encadré ci-dessous)*. À la base de sa célèbre pyramide se trouvent les besoins d'ordre physiologique (manger, boire, dormir…) et sécuritaire (protection, santé, revenus…). Tant que ces besoins élémentaires ne sont pas assurés, la personne ne peut se consacrer, selon lui, à ce qu'il appelle « la réalisation de soi » (*self actualization*). Mais une fois ces besoins satisfaits, la personne tendrait vers des préoccupations plus « nobles ». « *On ne comprendra jamais la vie de l'homme si l'on ne prend pas en compte ses aspirations les plus hautes* (2) », écrit A. Maslow. L'accomplissement de soi, la quête d'identité, les efforts pour progresser vers la santé, vers plus d'autonomie, vers l'excellence sont des tendances universelles qu'on retrouve chez tous les êtres humains, estime-t-il. « *Maslow a été le premier à évoquer la notion de besoins psychologiques tels que le besoin d'amour, d'estime ou d'accomplissement. C'est une figure incontournable. Ses notions sont encore utilisées dans nombre de théories motivationnelles aujourd'hui* », estime Fabien Fenouillet, professeur de psychologie cognitive et spécialiste des questions de motivation. « *C'était un pionnier, un visionnaire…, l'un de ceux qui ont majoritairement contribué à notre vision moderne de la nature humaine* », considère le psychologue Robert Frager dans la préface du livre phare de Maslow *Devenir le meilleur de soi-même*. Un psychologue influent donc, mais aussi contesté de son temps par ses confrères, notamment en raison de sa démarche essentiellement empirique.

Des individus au-dessus de la mêlée et résistants aux chocs

Pour élaborer sa théorie, A. Maslow se sert d'une méthode plutôt singulière. Il observe, tout d'abord dans son entourage, les traits de caractère de ses mentors, à qui il voue une certaine admiration. Il complète ces données par des biogra-

Pyramide des besoins selon Maslow



Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

phies d'hommes politiques, philosophes, scientifiques ou écrivains célèbres, telles qu'Einstein, Roosevelt, Lincoln, Huxley ou Spinoza, des personnages qu'il juge exemplaires. A. Maslow retient de ces observations un ensemble de points communs à tous ceux qu'il admire, célèbres ou anonymes. En voici quelques-uns, qu'il cite dans son livre: ils ont une aptitude à *« détecter le simulé, le faux et le malhonnête »*, à *« juger les gens correctement et avec efficacité »*. Ils s'acceptent tels qu'ils sont avec leurs défauts et sans culpabilité, honte ou anxiété. Ils sont spontanés, simples, naturels, centrés sur les problèmes extérieurs et non sur leur propre personne. Ils supportent la solitude sans trop de difficultés, l'apprécient même. Ils se soucient peu de ce que les autres peuvent penser d'eux. *« Ils ont souvent la faculté de se tenir au-dessus de la mêlée, de demeurer intacts, imperméables à ce qui met les autres en émoi »*, écrit-il. Ils sont autonomes, ne dépendent ni du monde extérieur, ni des autres, ni de la culture. *« Cette indépendance par rapport à l'environnement crée une stabilité relative face aux traumatismes, aux chocs, aux privations, aux frustrations et autres difficultés de l'existence »*, affirme-t-il. Ils sont humbles, empathiques et respectueux des autres, et ce quels que soient leur origine, leur religion ou leur statut social. Ils ont un cercle d'amis restreint, mais entretiennent des relations authentiques et profondes avec eux. Dotés d'un fin sens de l'humour, ils sont capables de rire d'eux-mêmes. Enfin, ils ont su développer, chacun dans sa matière de prédilection, leur créativité.

Dans sa démarche, A. Maslow s'intéresse donc à ce qui distingue l'homme sain et équilibré du névrosé, mal dans sa peau. Il explique la névrose à partir de la pyramide des besoins. Selon lui, les névrosés peineraient à atteindre le sommet de la pyramide car ils resteraient bloqués dans les étages inférieurs. Les anxieux, par exemple, manquent de sécurité (niveau 2), les dépressifs de reconnaissance, d'amour ou d'un sentiment d'appartenance (niveau 3), ceux qui souffrent de troubles alimentaires ou du sommeil sont coincés à l'étage des besoins physiologiques (niveau 1). Tous ces blocages les empêcheraient de se consacrer à leurs besoins supérieurs et notamment à la réalisation de soi, fondement du bien-être. Mais, contrairement au béhaviorisme (comportementalisme) ou à la psychanalyse, qui sont dans des démarches curatives et réadaptatives, A. Maslow ne se soucie pas de soigner ces troubles. Ce qui l'intéresse, c'est de développer le potentiel de chacun, promouvoir ses aspirations, réveiller sa créativité. Des arguments repris quelques années plus tard par Martin Seligman, fondateur de la « psychologie positive », un terme que A. Maslow avait déjà employé avant lui.

À la recherche du Graal

Pour A. Maslow, le but de tout être humain est d'atteindre le niveau ultime des expériences paroxystiques (*peak experiences*). Il définit ainsi ces vécus d'émerveillement: *« C'est une intensification considérable de n'importe quelle expérience dans laquelle il y a perte de soi ou transcendance du moi, comme dans la focalisation sur un problème, l'intense concentration, l'intense expérience sensuelle, ou l'oubli de soi et l'intense jouissance de la musique ou de l'art. »* Pour A. Maslow, les individus accomplis vivent ce genre d'expérience de manière récurrente, voir quotidienne. D'autres n'y ont pas ou peu accès. Le moteur de la croissance humaine serait bel et bien cette quête. *« Nous fonctionnons de manière optimale lorsque nous faisons des efforts pour obtenir quelque chose qui nous manque… L'état de satisfaction se révèle n'être pas forcément un état de bonheur ou de contentement garanti. C'est un état incertain, qui soulève plus de problèmes qu'il en résout. »* L'obtention de tout ce que l'on désire serait susceptible d'engendrer l'ennui plutôt que la plénitude. En fin de vie, le psychologue évoque même un sixième palier, le dépassement de soi. Ce niveau, situé au-dessus de l'accomplissement de soi, serait celui des expériences d'ordre mystique (spirituelles ou laïques, états de conscience modifiés…). Ces vécus dépasseraient les limites habituelles de l'expérience humaine (le transcendant). Avec le psychiatre autrichien Viktor Frankl et d'autres comparses, A. Maslow lance alors le courant de la psychologie transpersonnelle. Un mouvement qu'il qualifie de quatrième force (après la psychanalyse, le béhaviorisme et la psychologie humaniste), mais qui sera très contesté, en raison de son manque de fondements scientifiques.

Applications en entreprise, marketing et éducation

Très vite, des consultants et managers de tout bord flairent le potentiel de la pyramide des besoins appliquée au monde de l'entreprise. Un fabricant de composants électroniques californien invite A. Maslow à donner des conférences au sein de son entreprise. Peu à peu, il affine sa conception d'un management résolument humaniste. Dans *Eupsychian Managament*, paru en 1965 (non traduit en français), il décrit sa vision d'une gestion des ressources humaines orientée vers la croissance et l'accomplissement de soi (*eupsychie*). Les maîtres mots d'un tel *leadership* sont: confiance, respect, coopération et développement des potentialités de chacun. L'accent est mis sur la sécurité au travail, le sentiment d'utilité de chaque employé (du plus bas au plus haut gradé), la reconnaissance au sein de l'entreprise, l'autonomie et les aspirations de chacun en termes de carrière et de formation. Selon A. Maslow, ce type de management (que nous appelons aujourd'hui « bienveillant » ou « positif ») serait bien plus rentable d'un point de vue économique qu'une gestion plus classique et autoritaire, car il instaurerait un environnement de travail plus motivant et laissant plus de marge à la créativité.

Mais les idées d'A. Maslow attirent aussi très tôt le milieu du marketing et ses écoles de commerce. Sa pyramide des besoins laisse apparaître tout un éventail de leviers potentiellement mobilisables chez le consommateur: besoin de sécurité (une assurance, un plan d'épargne retraite…), besoin d'appartenance (les marques, le bio, l'écoresponsable…), le besoin d'estime de soi (*« parce que vous le valez bien… »*), le besoin d'accomplissement (voyage, maison, luxe…).

Enfin, dans le domaine de l'éducation, A. Maslow, fidèle à son inspiration huma-

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

niste, préconise une posture moins autoritaire des professeurs. Un enseignement efficace doit selon lui prendre en compte l'ensemble des besoins des élèves : non seulement leurs besoins cognitifs, mais aussi affectifs (expression et gestion des émotions, gestion des conflits…). Selon A. Maslow, l'éducation vise la confiance en soi (besoin d'estime), valorise la coopération (besoin d'appartenance) et s'appuie sur la spontanéité et la créativité des élèves (besoins d'accomplissement).

Abraham Maslown, un solitaire à l'intelligence hors normes

Abraham Maslow naît en 1908 à New York. Ses deux parents sont des immigrés russes de confession juive et de condition modeste. Il est l'aîné d'une fratrie de sept. Son père travaille comme tonnelier. A. Maslow est décrit comme solitaire, timide, ne s'aimant pas et se réfugiant très tôt dans la lecture. *« J'étais le petit Juif dans un environnement de non-Juifs. C'était un peu comme être le premier Noir à fréquenter une école peuplée exclusivement de Blancs. J'étais isolé et malheureux. J'ai grandi dans les bibliothèques et parmi les livres, sans amis »*, écrit-il. À l'âge de 20 ans, il se marie avec une de ses cousines (comme son père). Étudiant brillant (son QI est estimé à 195 !), il commence par le droit, mais bifurque rapidement vers la psychologie. Son premier mentor, l'éthologue Harry Harlow, l'initie à l'étude du comportement animal. Par la suite, il travaille aussi bien avec des psychanalystes, comme Alfred Adler, qu'avec des comportementalistes, comme Edward Thorndike. Mais ce sont l'anthropologue Ruth Benedict et le psychologue Max Wertheimer (fondateur de la psychologie de la forme ou *Gestalt*) qui le marqueront de manière décisive. Profondément admiratif devant ces personnalités qu'il juge exceptionnelles, il commence à étudier leurs traits de caractère, notant scrupuleusement tout ce qu'il observe dans un carnet. Il veut comprendre ce qui distingue ces personnalités « accomplies » d'autres qui peinent à parvenir au même niveau de bien-être. C'est dans son article « A theory of human motivation » (Une théorie de la motivation humaine) paru en 1943 qu'il esquisse pour la première fois les cinq niveaux de sa pyramide des besoins. Il affine cette théorie dans son livre phare *Motivation and Personality* paru en 1954 et traduit en français sous le titre *Devenir le meilleur de soi-même*. La carrière universitaire d'A. Maslow se déroule pour l'essentiel au Brooklyn Collège de New York et à la Brandeis University de Boston. En 1962, il participe à la fondation de l'Association de psychologie humaniste avec Rollo May et Carl Rogers. En 1968, il atteint l'apogée de sa carrière en devenant président de la prestigieuse Association américaine de psychologie (APA). Il décède en 1970 à l'âge de 62 ans d'une crise cardiaque en Californie, où il s'était retiré en fin de vie. Mais sa véritable renommée sera *post mortem*. Ses théories prennent leur plein essor dans les années 1970-1980 au sein du courant humaniste. Pour beaucoup de psychologues, A. Maslow reste encore aujourd'hui une référence, notamment en psychologie positive et pour les *coaches* et formateurs en développement personnel. ■ M.O.

▪ **Devenir le meilleur de soi-même**
Abraham Maslow, Eyrolles, 2013.

Une hiérarchie discutée

Pour établir sa pyramide, A. Maslow s'appuie principalement sur l'observation de personnes parvenues, selon lui, au sommet de celle-ci. C'est un intuitif, un travailleur solitaire, sans grand talent oratoire. Il lance des idées, mais ne cherche pas forcément à les valider à travers des expériences. Ses intuitions se vérifient-elles donc dans la pratique ? Pas forcément ! Prise au pied de la lettre, la pyramide de Maslow souffre de quelques incohérences. Le fait de ne pas avoir d'emploi stable ou de logement décent n'empêche en rien de fonder une famille, d'être aimé et d'exprimer son talent. Pensons simplement à tous les artistes, écrivains, poètes ou scientifiques se souciant peu de leurs besoins matériels, vivant, pour certains toute leur vie, dans la misère, et exploitant néanmoins allègrement leur potentiel créatif (niveau 5). *« Les besoins ne sont pas hiérarchisés mais en interaction… Il n'y a pas toujours de différences tranchées entre les catégories »*, souligne le psychologue et spécialiste des questions de motivation Alain Lieury dans son manuel de *Psychologie cognitive* (2008). Si l'on s'achète un vêtement à la mode par exemple, on cible son besoin d'appartenance à un groupe (marque), mais aussi son besoin d'estime de soi (être valorisé par sa tenue). Aussi, les critiques d'A. Maslow lui reprochent de ne s'être intéressé qu'à la culture occidentale individualiste. Sa pyramide ne résisterait pas à une approche multiculturelle des besoins.

Peut-être aussi qu'elle ne survivra pas aux révolutions du 21e siècle. La libéralisation de l'information, de l'accès aux moyens de communication et à des biens réservés auparavant à quelques privilégiés a peut-être changé la donne. Certains rêves sont devenus soudainement plus accessibles (téléphone, ordinateur, vêtements de marque…). Inversement, des fondamentaux (logement, emploi, soins) sont devenus plus difficiles d'accès. La hiérarchie d'A. Maslow a été quelque peu chamboulée. À moins que la crise sanitaire finisse par la remettre sur pied… ■

(1) https://theconversation.com/comment-le-coronavirus-rehabilite-la-pyramide-des-besoins-de-maslow-132779
(2) Abraham Maslow, 1954, *Devenir le meilleur de soi-même*, rééd. Eyrolles, 2013.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

Comment les inégalités influencent-elles le vote ?

Trois économistes se penchent sur l'évolution des choix électoraux dans cinquante démocraties depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale.

Maud Navarre

CLIVAGES POLITIQUES ET INÉGALITÉS SOCIALES
Une étude de 50 démocraties (1948-2020)
Amory Gethin, Clara Martinez-Toledano et Thomas Piketty (dir.)
EHESS/Gallimard/Seuil, 2021, 590 p., 25 €.

C'est un projet très ambitieux que propose ce volumineux ouvrage codirigé par les économistes Amory Gethin, Clara Martinez-Toledano et Thomas Piketty : analyser l'influence des inégalités sur le vote politique dans les démocraties depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale. Un vaste projet qui, comme l'indiquent les auteurs, ne peut s'accomplir pleinement en 600 pages et est donc amené à être complété par des études ultérieures.

Les pays étudiés ont été sélectionnés à partir d'un critère essentiel : l'organisation régulière d'élections nationales mobilisant des candidats issus de différents partis politiques. Le résultat offre une belle diversité, allant des pays occidentaux (France, États-Unis, Royaume-Uni, Allemagne) au Ghana et à l'Afrique du Sud, en passant par la Colombie, l'Inde, la Chine, Taïwan, ou encore le Japon et l'Australie. Les auteurs cherchent à comprendre comment les inégalités sociales influencent les choix électoraux. Dans ce but, ils accordent un poids particulier aux inégalités économiques (évaluées à partir du niveau de revenu et de diplôme), mais aussi à l'appartenance religieuse, ethnique, spatiale, régionale, de genre ou encore générationnelle. En effet, expliquent-ils, « *le monde postcommuniste et postcolonial de la fin du 19e siècle et du début du 20e siècle met en jeu d'autres clivages et exige la construction d'autres plateformes de transformation sociale et économique permettant de rassembler des personnes issues d'origines diverses et métissées et de les convaincre que ce qui les réunit est plus important que ce qui les divise* ».

Les pays occidentaux partagent tous, bien qu'à des rythmes différents, les mêmes évolutions depuis 1945. Des années 1950 aux années 1970, les électeurs issus des milieux les plus modestes votaient prioritairement pour des partis politiques sociaux-démocrates, socialistes ou communistes. Ceux-ci proposaient des mesures de redistribution des richesses, ce qui séduisait les milieux populaires. Les électeurs les plus aisés (les 10 % les plus riches) glissaient plus souvent dans l'urne des bulletins en faveur de partis républicains, démocrates-chrétiens, libéraux ou conservateurs. Cet électorat le plus riche était aussi le plus diplômé.

Aujourd'hui, la répartition du vote a changé. L'électorat très diplômé s'est tourné vers les partis sociaux-démocrates, même si les plus aisés continuent de voter à droite. Le vote des élites se partage donc entre les partis sociaux-démocrates (et assimilés) et conservateurs (et assimilés). Les classes populaires, qui étaient majoritairement favorables à la gauche, se sont tournées vers les partis populistes anti-migrants d'extrême droite.

À l'origine de cette mutation, la révolution culturelle des années 1960-1970 a contribué à faire émerger de nouvelles aspirations sociales, en particulier chez la jeune classe urbaine diplômée (égalité entre les femmes et les hommes ; protection de l'environnement ; droit des minorités sexuelles). Ces aspirations ont été relayées par les forces politiques de gauche. À cela

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

DR

Clara Martinez-Toledano

Rachel Torres/Alamy

Thomas Piketty

DR

Amory Gethin

AMORY GETHIN ET CLARA MARTINEZ-TOLEDANO

sont économistes à l'École d'économie de Paris.

THOMAS PIKETTY

est directeur d'études à l'EHESS et l'auteur de nombreux ouvrages sur les inégalités économiques, parmi lesquels *Le Capital au 21e siècle* (Seuil, 2013) et *Capital et idéologie* (Seuil, 2019).

s'ajoute l'élévation du niveau de scolarisation, qui reste associée à des revendications de partis politiques sociaux-démocrates. Ces derniers sont alors apparus comme les défenseurs des vainqueurs de la compétition scolaire enclenchée dans la seconde moitié du 20e siècle. Les classes populaires, les perdantes, se sont détournées de ces forces politiques, qu'elles ont jugées éloignées de leurs réalités. Enfin, l'adhésion des partis de gauche et sociaux-démocrates aux politiques néolibérales a achevé le divorce d'avec les classes populaires.

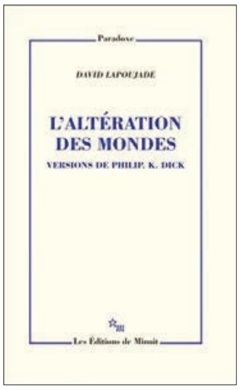
D'autres clivages viennent toutefois nuancer ceux liés aux inégalités économiques. Les immigrés et une partie des femmes continuent souvent de soutenir les partis sociaux-démocrates (et affiliés) car ces derniers proposent plus souvent des mesures de lutte contre les inégalités qu'ils (et elles) connaissent. L'influence religieuse a diminué avec la sécularisation, mais elle demeure encore aujourd'hui : les croyants votent plus souvent conservateur et les laïcs à gauche, par convergence de valeurs. Le fait de vivre à la ville et exposé aux nuisances environnementales rend plus favorable à l'écologie. Les anciens votent plus souvent pour des partis antimigrants et une partie des jeunes également, notamment parmi les perdants de la scolarisation.

L'élargissement du regard au-delà de l'Occident vient confirmer l'affaiblissement du poids des inégalités économiques sur le choix électoral. Si le vote de classe se maintient dans quelques pays, comme le Brésil, voire même prend de plus en plus d'importance, comme en Afrique du Sud, d'autres sources d'inégalités telles que les appartenances ethnoreligieuses, spatiales, régionales, générationnelles s'avèrent aujourd'hui aussi déterminantes dans la plupart des pays non occidentaux. Par exemple, en Corée du Sud, à Hong Kong ou Taïwan, les inégalités entre les classes sociales ne contribuent pas à orienter le vote : les partis politiques en parlent peu et il n'est pas vraiment possible d'identifier un vote majoritaire selon la classe sociale. Plus que les inégalités de revenus, ce sont les questions de relations internationales qui orientent le choix électoral, notamment la question de l'indépendance de ces pays à l'égard de leurs voisins. Cette question clive sensiblement les différentes générations d'électeurs : en Corée du Sud, les plus anciens sont favorables à ce que le pays maintienne une ligne dure à l'égard du voisin du Nord. À Hong Kong, les plus jeunes aimeraient que le pays soit plus autonome par rapport à la Chine, contrairement à leurs aînés qui gardent la mémoire du passé commun. À Taïwan, c'est surtout l'origine ethnique qui détermine le vote, les immigrés chinois restant favorable à l'unification avec le continent. En Inde, les clivages de classes sociales, qui étaient forts, se sont affaiblis et sont suppléés par d'autres comme ceux ethnoreligieux. Les partis de gauche se voient aujourd'hui concurrencés par le parti nationaliste hindou Bharatiya Janata Party.

Les économistes concluent ainsi que « *la nostalgie de la structure classiste du conflit électoral occidental des trente glorieuses n'est pas bonne conseillère. D'abord parce que cette époque, où l'opposition rassurante entre partis sociaux-démocrates (et assimilés) et partis conservateurs (et assimilés) semblait éternelle, est bel et bien révolue. Elle était liée à des circonstances politico-idéologiques et sociohistoriques qui ne reviendront pas, ou tout du moins pas sous cette forme. Elle allait aussi de pair au sein des États-nations européens avec une homogénéité des origines et des identités ethnoreligieuses qui ne doit pas être idéalisée.* » Ainsi, les électeurs se prononcent aujourd'hui selon de multiples facteurs parmi lesquels les inégalités entre les classes sociales ne constituent qu'un déterminant au milieu d'autres, comme les inégalités spatiales ou ethniques, ou encore la personnalité des *leaders*. ■

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

PHILOSOPHIE



L'ALTÉRATION DES MONDES

Versions de Philip K. Dick

David Lapoujade

Minuit, 2021, 152 p., 16 €.

Philip K. Dick est l'un des écrivains les plus importants de science-fiction. Auteur d'*Ubik*, du *Maître du haut château,* des *Androïdes rêvent-ils de moutons électriques* ?, il semble poursuivi par deux grandes questions : ce monde est-il réel ou illusoire, et sommes-nous lucides ou en proie à la folie ? Le philosophe David Lapoujade, spécialiste de Gilles Deleuze et du pragmatisme américain, s'efforce de reconstituer les intuitions de P. K. Dick sur ces questions, en s'appuyant sur ses fictions, essais, correspondances, ainsi que sur sa biographie. Pour lui, le romancier met généralement en scène la disparition d'un monde jusqu'alors tenu pour objectivement réel et unique… Cette disparition lui permet de souligner en retour la puissance créatrice de la subjectivité : chaque point de vue apparaît comme l'expression d'un autre monde possible, tendant spontanément à se déployer. Beaucoup tentent même d'imposer leur réalité aux autres, usant notamment d'artifices et de technologies propres à la science-fiction, ce que D. Lapoujade appelle une « guerre des psychismes ». Cette lecture est d'autant plus passionnante que, même si l'auteur ne les nomme pas, il existe aujourd'hui des technologies numériques qui favorisent l'essor de représentations alternatives de la réalité. Chez P. K. Dick, la défaite des protagonistes est fréquente et synonyme d'aliénation : quelque chose s'immisce dans leur monde et parvient à en prendre le contrôle, réduisant à néant leur vitalité et leur humanité. Dans les récits les moins tragiques, conclut D. Lapoujade, P. K. Dick réhabilite la figure du « bricoleur » et du *hacker* : ses héros sont des individus modestes voire marginaux, mais débrouillards et imaginatifs ; ils résistent et rapiècent un monde commun avec des bouts de l'ancien. ■

Fabien Trécourt

COMMUNICATION

INTERNET, ANNÉE ZÉRO

De la Silicon Valley à la Chine, naissance et mutations du réseau

Jonathan Bourguignon

Divergences, 2021, 312 p., 16 €.

En l'espace d'un petit demi-siècle, Internet a phagocyté le monde matériel, et c'est l'histoire de cette dévoration que reconstitue le consultant Jonathan Bourguignon. Partant des racines du réseau des réseaux, il décrit d'abord la maturation de son idéologie libertarienne mêlant anarchisme et ultralibéralisme, jusqu'à ses développements transhumanistes. Opérant des allers-retours entre la littérature d'anticipation et l'analyse économique, l'auteur montre comment l'utopie d'un réseau cybernétique, née dans le sillage du *flower power*, s'est transformée en un monstre goulu, le FANG, acronyme de Facebook-Amazon-Netflix-Google, moins connu que GAFA, et qui se traduit en français par « croc ». Chiffrons la puissance de la mâchoire : la capitalisation boursière d'Apple en 2020 se situait entre les PIB italien et français, et quatre entreprises, les GAFA, pèsent 5 % du PIB mondial.

On croise dans cet ouvrage des personnages hauts en couleur, justement dignes d'un roman de science-fiction. William Burroughs et ses visions prémonitoires de machines surveillant le troupeau humain souffleront à Gilles Deleuze la formule « société de contrôle ». Elon Musk, éjecté de Paypal, misera ses gains sur la conquête de l'espace, le marché des voitures électriques et la création des interfaces cerveau-machine. Son rival Peter Thiel, à l'origine de Palantir, a remplacé l'expertise humaine par celle de l'algorithme Aladdin. Plongeons derrière les écrans, dans la fabrique de ces sociétés de surveillance. C'est en Chine que le processus est le plus avancé. Le livre décrit comment les géants américains de l'Internet ont coopéré, dans un premier temps, à la construction d'une grande muraille numérique, un espace clos sous contrôle du Parti chinois. Puis il montre la mutation de cet espace clos, avec l'émergence des BAT (Baidu, Alibaba, Tencent), équivalent sinisé des FANG, en un univers totalitaire régi par des caméras et des algorithmes. Paradoxe final : cette technologie, inventée par des outsiders obsédés par les libertés individuelles, a donné naissance à un outil de contrôle absolu de l'ensemble de la sphère sociale chinoise. ■

Laurent Testot

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

PSYCHOLOGIE

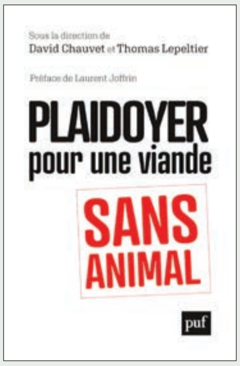
COMMENT ÉCHAPPER À LA DICTATURE DU CERVEAU REPTILIEN

Didier Pleux
Odile Jacob, 2021, 186 p., 18,90 €.

Alcool, anxiolytiques, écrans, jeux vidéo : les périodes de confinement n'ont rien arrangé à nos addictions. La source de celles-ci, d'un point de vue neurologique, nous plonge dans la partie la plus ancienne de notre encéphale, aussi appelé cerveau reptilien. On y trouve le circuit de la récompense, alimenté par une molécule, la dopamine. Libérée lors d'expériences plaisantes, celle-ci nous incite à les reproduire inlassablement, quitte à nous en rendre dépendants. Pour sortir de ce cercle vicieux, le psychologue et ancien éducateur Didier Pleux suggère de redonner toute sa force au cortex, la partie la plus récente de notre cerveau. « *C'est notre capacité à penser nos émotions et à réguler nos demandes de jouissance immédiate qui peut nous sauver de cette prégnance reptilienne* », écrit-il. Sa démarche est inspirée par les approches cognitives et comportementales. Il invite à s'entraîner mentalement à renoncer au principe de plaisir, à s'autocontraindre, à consommer avec modération avant que le manque devienne viscéral. Pour D. Pleux, c'est avant tout une question d'éducation. Les enfants qui ont appris dès leur plus jeune âge à composer avec des frustrations y arriveraient mieux plus tard. Les enfants rois auraient plus de risques de développer des conduites addictives à l'âge adulte. Mais pour l'auteur, il est possible d'acquérir cette mécanique à tout âge, y compris lorsqu'on a été confronté à des conduites addictives. Il évoque comme exemple les personnes alcooliques, à qui, pourtant, on prédit depuis fort longtemps une rechute immédiate au premier verre repris. Mais D. Pleux prétend que certains sont capables de regoûter au plaisir d'un verre d'alcool tout en résistant à l'appel reptilien d'en prendre un second. Comment font-ils ? Ils se servent de leur cortex, affirme l'auteur, « *pour s'autoconditionner à ne pas récidiver en réfléchissant aux risques liés à une rechute* ». Un effort titanesque mais non insurmontable, veut croire l'auteur. ■

Marc Olano

ÉTHIQUE



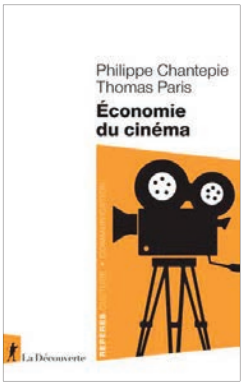
PLAIDOYER POUR UNE VIANDE SANS ANIMAL

David Chauvet et Thomas Lepeltier (dir.)
Puf, 2021, 216 p., 14 €.

Comme bien d'autres terrains devenus hautement polémiques ces dernières années, la défense de la cause animale se décline en autant de débats que de priorités accordées. Les contributeurs de ce recueil, tous convaincus que l'élevage, l'abattage et l'exploitation des animaux de rente, pour ne parler que de ceux-ci, sont moralement inacceptables, s'efforcent de montrer en quoi le développement de la « viande de culture » représente une alternative sérieuse, sinon la seule, à l'alimentation carnée telle qu'elle existe. La viande de culture est une invention présentée en 2013 consistant à développer à partir de cellules animales des agrégats proches de tissus carnés, mais ne constituant pas des organismes vivants ni sensibles. Des brevets ont été déposés, et de jeunes entreprises travaillent actuellement à rendre ce produit exploitable. Cette perspective permet enfin, selon David Chauvet, d'envisager la fin de la mise à mort des bêtes d'élevage. Pourquoi cette solution plutôt qu'une autre ? Parce que, d'une part, la pratique volontaire du végétarisme ne progresse que très lentement, que d'autre part les substituts végétaux protéinés ne sont pas une réussite, et, enfin, que, même sensibilisée à la souffrance des bêtes, la grande masse des carnivores ne change guère son habitude de mastiquer de la viande. Pourquoi ne pas lui en fournir, si la raison ultime de l'opération n'est pas d'imposer le végétal, mais de faire cesser la souffrance animale ? En effet, explique très bien David Olivier, l'antispécisme n'est ni une hygiène alternative, ni une identité vertueuse, mais une cause éthique et politique dont l'objectif est d'abolir l'exploitation des animaux. Peu importe que le remède soit si peu naturel s'il est le seul à séduire les carnivores. À cela, leurs adversaires opposent aux militants qu'ils font, contre toute attente, le jeu des industries alimentaires, dont les laboratoires sont prêts, la fourchette en l'air, à tirer de juteux profits de cette providentielle viande artificielle. Avant même que l'on puisse envisager le succès de ce produit, la dispute occupe déjà tout le terrain. Ses développements méritent d'être suivis. ■

Nicolas Journet

ÉCONOMIE



ÉCONOMIE DU CINÉMA

Philippe Chantepie et Thomas Paris

La Découverte, coll. « Repères », 2021, 124 p., 10 €.

L'économie du cinéma est une donnée qui se renouvelle, et c'est normal : entre 2008 et 2018, la production mondiale annuelle est passée de 4 000 à 8 000 films. Si l'essor du cinéma chinois est important, l'Inde (1 000 à 1 500 films par an), reste numéro un devant les États-Unis (500 à 1 000 films.) La France, elle, se contente de 200 à 300 films. Parmi les dynamiques dont il est rendu compte dans ce bref essai, on remarque le poids croissant des ventes à l'international, l'importance grandissante de l'intervention publique jouant sur les politiques fiscales et les stratégies d'attractivité territoriale, et la présence inégale du cinéma à la télévision. On apprend ainsi qu'entre 1990 et 2020, la programmation de films en *prime time* sur les chaînes gratuites a été diminuée par deux. Parallèlement, on note la montée du numérique, la récurrence des dérives budgétaires et la réduction des délais de passage entre supports passant de six à trois mois entre 2000 et 2018. Entretemps, la place des géants GAFAN n'a fait que croître dans la distribution et dans la production. L'exploitation d'un film est désormais multisupport et le débouché premier n'est plus la salle. Un peu moins bouleversée que l'exploitation, la production diversifie les investisseurs et s'internationalise. Le coût de la fabrication d'un film est en moyenne de 4 millions d'euros en France en 2018, et de 15 millions de dollars aux États-Unis, mais *Avatar* (2009) en a coûté 300 millions. Ce fut un juteux succès, mais les catastrophes financières sont aussi nombreuses. Il en serait dans le cinéma comme dans d'autres domaines, la covid-19 risque d'entraîner une accélération des tendances longues : les abonnements illimités (Canal+, HBO, et surtout Netflix et Disney), qui s'ajoutaient aux autres formes de consommation, ont explosé avec la pandémie. ■

GÉRALD GAILLARD

SOCIOLOGIE

LE HANDICAP CAUSE POLITIQUE

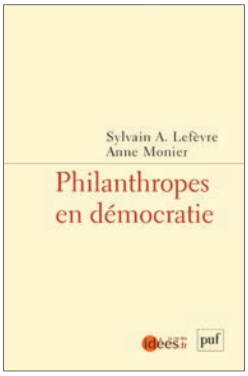
Pierre-Yves Baudot et Emmanuel Fillion

Puf, 2021, 108 p., 9,50 €.

Accès à l'école, à un emploi, aux espaces culturels : les discriminations liées au handicap, première cause de saisines du défenseur des droits en France, restent massives, malgré un siècle de louables intentions. Comment expliquer cette inertie ? Pour les auteurs de ce bref recueil, les réponses sont à chercher du côté de la dépolitisation du handicap. À l'origine et tout au long de l'Ancien Régime, le handicap a été confié au bon vouloir des œuvres de charité et de bienfaisance. Lors des premières lois sur le handicap, au milieu des années 1970, en France, l'État s'est encore largement dédouané sur le secteur associatif. En outre, les mouvements de personnes handicapées ne sont pas parvenus à se définir comme une minorité politique, comme cela s'est vu dans le monde anglo-saxon par exemple. L'action publique française a donc eu tendance à promouvoir des objectifs généraux, abstraits et peu déterminants, comme l'« accessibilité », l'« égalité avec les autres » ou encore la « société inclusive ». Si ces notions reposent sur de bons sentiments, elles tendent à diluer la question du handicap et à encourager la recherche d'adaptations à la marge, quand des réformes de fond seraient nécessaires. Les auteurs envisagent ainsi de remettre en question le modèle social « validiste », calé sur le bien-être des personnes jugées valides et donc normales. Ce petit ouvrage collectif élargit l'analyse en comparant la situation de la France à celle des États-Unis, et s'appuie sur quelques cas d'étude, comme la mobilisation du droit *via* la saisine du tribunal, pour encourager une repolitisation du handicap. Bien que le ton soit offensif et d'une certaine façon militant, le propos reste toujours précis, factuel et rigoureux. ■ **F.T.**

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

SCIENCE POLITIQUE



PHILANTHROPES EN DÉMOCRATIE

Sylvain A. Lefèvre et Anne Monier

Puf, 2021, 90 p., 9,50 €.

Les philanthropes aiment-ils la planète ? De nombreuses fondations très puissantes, souvent américaines, sont considérées comme des acteurs clés dans la lutte contre le changement climatique. Mais il ne faut pas oublier, rappellent les auteurs, que *« derrière le vernis altruiste et pragmatique se dissimule une volonté d'à la fois résoudre la crise climatique et de perpétuer l'ordre économique dominant »*. À travers diverses contributions, ce petit livre s'attelle à déconstruire les clichés de tous ordres qui circulent à propos de l'action philanthropique. Lors de la crise de la covid, Bill Gates et George Soros, devenus les philanthropes transnationaux les plus puissants, ont attiré les critiques des altermondialistes et des antiélites. Au printemps 2020, la fondation Bill et Melinda Gates investissait 250 milliards pour lutter contre la pandémie de covid, dont 100 pour l'Afrique. Certains ont salué l'efficacité de la fondation, tant au niveau de ses réseaux que de son rôle d'avant-garde dans le financement de la recherche. Pour d'autres, la figure de B. Gates et les choix qu'il promeut (provaccins, pro-OGM) provoquent des levées de boucliers. G. Soros, lui, est taxé de *« figure de l'ombre minant la démocratie »*. En France, pays dont la réticence face à la philanthropie est légendaire, après l'incendie de Notre-Dame de Paris, ce sont les donations massives des grands groupes qui ont suscité la critique, en raison des déductions fiscales dont bénéficient les donateurs. De manière récurrente, depuis l'avènement des sociétés industrielles, les philanthropes sont les cibles de nombreuses critiques : quelle est la légitimité politique du rôle que jouent les fondations au sein des États ? Quelle influence exercent-elles sur la scène internationale ? Quelle histoire pour la philanthropie française ? Etc. Fait de contributions de spécialistes, cet ouvrage apporte des clarifications salutaires sur ces questions souvent débattues. ■

FLORA YACINE

SCIENCES HUMAINES
ABONNEZ-VOUS

Choisissez votre formule

ABONNEMENT 1 AN Entourez le tarif choisi	Simple 11 mensuels	Complet 11 mensuels + 4 GDSH
PARTICULIER FRANCE	48 €	65 €
ÉTUDIANT FRANCE Sur justificatif de la carte d'étudiant en cours de validité.	41 €	55 €
INSTITUTION ET PAYS ÉTRANGERS (Entreprise, administration, association, bibliothèque).	58 €	82 €

PAR AVION ajouter : 7 € pour un abonnement simple - 10 € pour un complet

2 numéros hors-série/an

OPTION HORS-SÉRIE
12 € SEULEMENT* !
PRIX UNIQUE TOUTES DESTINATIONS
*Cette option est strictement réservée aux abonnés.

Cochez les cases correspondantes :

☐ OUI, je m'abonne à Sciences Humaines au prix de ______ €
☐ OUI, j'ajoute l'option Hors-Série au prix de ______ €
☐ OUI, je choisis l'acheminement par avion au prix de ______ €
☐ **Je règle aujourd'hui la somme de ______ €**

☐ Par chèque (bancaire ou postal) à l'ordre de Sciences Humaines
☐ Par Carte bancaire
Expire le
Cryptogramme
(3 derniers chiffres CB)
Date et signature obligatoires
☐ Par Virement La Banque Postale
IBAN : FR94 2004 1010 0405 2259 4A02 558 - BIC : PSSTFRPPDIJ

Mes coordonnées :

Nom Prénom
Société
Adresse
CP Ville
Pays
Courriel
Profession/Cycle et filière (pour les étudiants)

À compléter et à retourner avec votre règlement dans une enveloppe NON AFFRANCHIE à l'adresse :
Sciences Humaines - Libre Réponse 60 546 - 89 019 Auxerre Cedex
Depuis l'étranger à retourner dans une enveloppe AFFRANCHIE à l'adresse :
Sciences Humaines - BP 256 - 89 0104 Auxerre Cedex France

Abonnez-vous par téléphone au **03 86 72 07 00** - Code **338**

En retournant ce formulaire, vous acceptez que *Sciences Humaines* responsable de traitement, utilise vos données personnelles pour les besoins de votre commande, de la relation Client et d'actions marketing sur ses produits et services. Pour connaître les modalités de traitement de vos données ainsi que les droits dont vous disposez (accès, rectification, effacement, opposition, portabilité, limitation des traitements, sort des données après décès), consultez notre politique de confidentialité à l'adresse https://www.scienceshumaines.com/politique-confidentialite ou écrivez à notre Délégué à la protection des données à *Sciences Humaines* BP 256 – 89004 Auxerre Cedex ou dpo@scienceshumaines.fr

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

CULTURE

LE MUSÉE, UNE HISTOIRE MONDIALE

Tome I - Du trésor au musée

Tome II - L'Ancrage européen (1789-1850)

Krzysztof Pomian

Gallimard, 2020 et 2021, 690 p. et 546 p., 35 €/vol.

À peine une cinquantaine en 1780, les musées étaient quatre-vingt mille dans le monde en 2010. Comment le concept d'une salle puis d'un bâtiment exposant des objets «*destinés à être préservés pour un avenir infiniment lointain*» est-il né? Comment a-t-il évolué? La monumentale histoire proposée par Krzysztof Pomian trouve son point de départ dans l'art des temples, et avec les anciens Romains exhibant leurs «masques des ancêtres» de cire, avant leurs collections de marbres élargies à celles des monnaies. Au Moyen Âge, moins barbare qu'on l'a décrit autrefois, on en revient pourtant à la notion de «trésor»: les objets sont des valeurs payant les rançons, et peuvent être fondus. Les Églises célèbrent Dieu par des créations artistiques, mais ce sont les reliques qui font collection. Au 15e siècle, les antiques sont redécouverts à Rome, Milan et Florence.
K. Pomian suit le récit du désir d'accumulation et de classification, et décrit les péripéties vécues par les grandes collections jusqu'à l'exposition universelle de 1851, sur laquelle le second volume se clôt. Entretemps, l'auteur a dressé les chroniques de la galerie des Offices de Florence, du Belvédère de Vienne, du Cabinet d'art de Pierre 1er, de la Pinacothèque de Munich, en s'arrêtant longuement sur le Louvre, «musée d'art» devenant «musée universel des chefs-d'œuvre» lorsque l'abbé Grégoire propose qu'en qualité de pays de la liberté, la France «*y accueille tous les arts*» issus des territoires «*où pénètrent nos armées*». Le texte nous fait partager les luttes sévères auxquelles les principes d'accrochage donnent lieu ou encore le moment de l'égyptomanie, dont le British Museum est l'emblème. Ce dernier est né comme un musée d'histoire naturelle en 1753, et le reste jusqu'en 1880. Un cas unique car ailleurs, sciences et arts sont séparés. Applaudissons l'éditeur: notes abondantes, immense bibliographie, index et 240 illustrations. Un reproche, le seul: hormis une brève évocation des jades et trépieds chinois, le récit reste eurocentré. Il est difficile de croire que ni les maharadjas, ni les califes n'ont collectionné de tapis ou de miniatures. ■ **G.G.**

n.br) - 08-07-2021

SCIENCE

LES LOIS DE LA CONTAGION

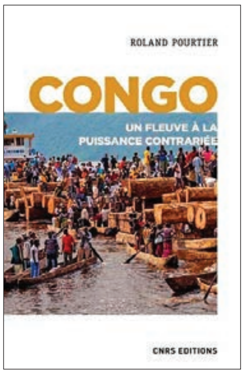
***Fake news*, virus, tendances**

Adam Kucharski

Dunod, 2021, 344 p., 24,90 €.

La contagion ne concerne pas que les virus et les bactéries. Les économistes y réfléchissent depuis le krach viral des tulipes hollandaises de 1636, et trois cent quarante ans plus tard, Richard Dawkins a nommé «mème» tout élément culturel se disséminant d'un individu à un autre (*Le Gène égoïste*, 1976). L'anthropologie s'est aussi emparée de la problématique, et Dan Sperber a remporté un grand succès en théorisant la «contagion des idées» en 1996. Depuis, les échanges mondiaux se sont multipliés et les réseaux numériques favorisent les propagations de toutes natures. Statisticien à la *London School of Tropical Medicine*, Adam Kucharski propose un ouvrage de vulgarisation dont le propos, cautionné par graphes et équations, est celui d'une épidémiologie générale. Il y a en effet des «lois de contagion» communes à toutes sortes de phénomènes: obésité, violence domestique, virus informatique et bien sûr agents pathogènes. Les règles sont simples au départ. Une opportunité permet à un élément perturbateur dormant au sein d'un cluster de sortir de son nid, et l'épidémie commence. Plusieurs facteurs sont décisifs dans sa propagation: sa durée de vie, la probabilité qu'un contact aboutisse à une transmission, qui elle-même dépend du degré de sensibilité moyenne et d'immunité de la population réceptrice. Les bulles financières et les publications sur les réseaux sociaux connaissant des dynamiques semblables à celles des maladies contagieuses, A. Kucharski les soumet aux catégories de l'épidémiologie médicale: démarrage, contagiosité, croissance, pic, déclin, contrôle. Sous cet angle, l'action d'une «influenceuse» sur Instagram est comparable à celle d'un agent infectieux «supercontaminateur» responsable d'une pandémie. ■ **G.G.**

GÉOGRAPHIE



CONGO
Un fleuve à la puissance contrariée
Roland Pourtier
CNRS, 2021, 264 p., 23 €..

Le fleuve Congo, c'est l'histoire d'un paradoxe. Fleuve de tous les superlatifs – le plus puissant d'Afrique, deuxième débit du monde, deux tiers du potentiel hydroélectrique du continent, réseau navigable de vingt-cinq mille kilomètres –, il ne tient pourtant aucune de ses promesses auprès de ses riverains en grand dénuement. Roland Pourtier questionne cette incongruité au fil d'un récit en six tableaux qui mêle histoire, politique, géographie, références littéraires et artistiques. Méconnu, objet de fascination et d'inquiétude pour les explorateurs européens du 19e siècle et avant-gardes de la colonisation, ce fleuve longtemps fantasmé n'est plus aujourd'hui la colonne vertébrale des espaces qu'il traverse. Ses habitants sont davantage tournés vers l'agriculture et la forêt, du fait des occasions sans cesse déçues de tirer réellement profit de sa puissance. Ni le potentiel hydroélectrique colossal, ni les aménagements agricoles, ni la navigabilité de cette gigantesque artère n'ont été mis à profit, malgré les milliards de dollars investis. Faillite gestionnaire des pouvoirs publics, corruption, insécurité et violences dissuasives pour les investisseurs sont autant d'éléments expliquant aux yeux de l'auteur l'échec de nombreux projets souvent mal pensés, inadaptés aux réalités locales et importés de modèles occidentaux ou asiatiques. Pour autant, avance R. Pourtier, il existe des solutions pour sortir de la *« malédiction des matières premières »*, ce système rentier qui ne profite pas aux populations, et répondre aux défis démographique, économique et éducatif posés à ce pays dont 46 % de la population a moins de 15 ans. Alors que l'Amazonie brûle, la gestion durable de ce deuxième poumon de la planète représente une opportunité de développement local à résonance mondiale, qui pourrait enfin réaliser les potentialités du bassin du fleuve Congo. ■

Julie Picard

PRÉHISTOIRE

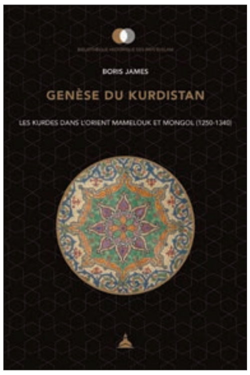
LA PRÉHISTOIRE AU PRÉSENT
Sophie A. de Beaune et Rémi Labrusse (dir.)
2021, CNRS, 362 p., 25 €.

Abstraction, image, ambiguïté obsédante, la préhistoire fait sens. On ne sait pas précisément quand commence la période, ni quand elle finit. La préhistoire, la discipline scientifique, s'efforce de lui donner un contenu, tandis que des artistes et des écrivains la remodèlent au gré de leurs imaginations. Si l'humain a de tout temps réfléchi à ses origines, la notion de préhistoire est apparue assez tardivement, au 19e siècle. Elle a pu justifier les entreprises coloniales (les « sauvages » devenant des « primitifs », sortes de fossiles vivants de notre passé), mais joua également son rôle dans la transformation de la Bible de source d'histoire en objet d'histoire. Les premiers préhistoriens ont dû batailler pour faire reconnaître leur discipline, face à l'histoire anoblie par l'écrit. La préhistoire couvre pourtant 99 % de la durée totale de l'existence de l'humanité. Point d'origine perdu dans la nuit des temps, source d'inquiétude face à la profondeur des millénaires, mais aussi source d'angoisse face à l'avenir possible, la préhistoire oblige à se positionner. Nos contemporains, qu'ils soient philosophes, archéologues, artistes ou écrivains, ou simplement curieux, s'y réfèrent sans cesse. Notion pensive, réflexion sur notre condition actuelle, mais aussi motif à s'autoflageller pour ce que nous avons fait du monde légué par nos ancêtres, la préhistoire, *« terre inconnue, zone inaccessible à l'histoire »* selon le poète allemand Friedrich von Schelling, est étonnamment présente. Ces idées et beaucoup d'autres, vous pourrez les approfondir à la lecture de ce livre bouillonnant, au fil d'une vingtaine d'articles, fruits de deux colloques qui ont fait dialoguer des univers intellectuels variés. ■

Romain Pigeaud

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

HISTOIRE



GENÈSE DU KURDISTAN

Les Kurdes dans l'Orient mamelouk et mongol (1250-1340)

Boris James

Éditions de la Sorbonne, 2021, 472 p., 40 €.

Les études sur les Kurdes ont eu tendance à reléguer le Moyen Âge hors du champ de compréhension du phénomène kurde pour faire la part belle aux prémisses de l'Empire ottoman et aux prolongements de l'histoire de ce grand peuple sans État. Fruit d'une thèse de doctorat, ce travail met en lumière les dynamiques sociohistoriques qui ont conduit à un processus de transformation des pouvoirs kurdes en aristocraties locales sédentarisées, prélude à ce qui deviendra la question kurde quelques siècles plus tard à l'intérieur de l'Empire ottoman. Pour l'auteur, il existe une protohistoire de «la question kurde» moyen-orientale qui est née du déclin politique des Kurdes dans l'espace syro-égyptien après la chute du royaume ayyoubide, où le pouvoir leur revenait, et de la confrontation entre les pouvoirs mamelouk et ilkhanide (1250-1340) qui s'est ensuivie. La construction du territoire tribal kurde embrasse une zone montagneuse escarpée, située en Haute-Mésopotamie et sur les contreforts des monts Zagros, et identifiée par les auteurs médiévaux comme un espace kurde. Dans cet isolat, les formations tribales ont formé le socle d'une «différence kurde», entre marginalisation et autonomie. L'auteur reprend le modèle proposé par Ibn Khaldoun de «l'esprit de corps» (*açabiya*) qui mène les peuples de la tribu à l'État. La période étudiée s'étend des années 1250 à 1340, qui correspondent au début du sultanat mamelouk au Levant et à la fin de l'Ilkhanat mongol d'Iran. Aux yeux de l'auteur, l'analyse d'un «isolat kurde» est incomplète si l'on ne tient pas compte des effets des interventions des puissances extérieures régionales. En décrivant le rôle des tribus dans la structuration du territoire kurde, l'étude aborde la question de l'organisation sociale, économique et politique au sein du territoire dans lequel les tribus se sont insérées. Elle observe que la marginalisation des Kurdes en Égypte et en Syrie s'accompagne d'une tendance paradoxale, à savoir la constitution d'une aristocratie kurde et de pouvoirs locaux aux confins du sultanat dans le contexte de la guerre contre les Mongols. Ce sont ces politiques impériales rivales qui ont abouti à ce processus de sédentarisation aux marches des empires, alors que la dynastie ayyoubide a permis une intégration poussée des Kurdes dans les villes d'Irak, de Syrie et d'Égypte. Cette situation préfigure ce qui sera le rôle des féodaux kurdes dans l'Empire ottoman, établis dans une zone de frontière et de négociation perpétuelle. ■ **Tigrane Yégavian**

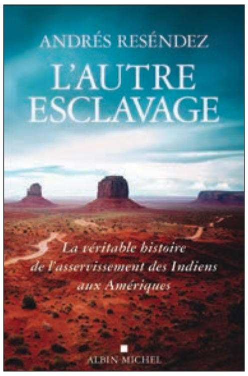
DAKAR DANS LES ANNÉES 1950

Paul Mercier

Éditions du CTHS, 2021, 336 p., 28 €.

Où ranger ce livre? Sa place est-elle à côté d'autres ouvrages de Paul Mercier ou bien de Jean Copans, son éditeur? Le texte original du Dakar de P. Mercier atteignait 163 pages, le commentaire de J. Copans en compte 156. Appartenant à la troisième génération des africanistes français qui se sont rendus sur place, Paul Mercier (1922-1976) rejoint à sa création le Centre d'études africaines de la 6e section de l'École pratique des hautes études (actuelle EHESS) que fonde son ami Georges Balandier (1920-2016.) Ce dernier soutient ses thèses d'État en 1954, P. Mercier seulement en 1968. À l'époque, ce sont deux textes, et P. Mercier présente en premier lieu une enquête ethnographique sur les Sombas (Bénin-Togo) où il déclare remettre en cause «*le mythe des peuples sans histoire*». Sa thèse dite secondaire est constituée par le Dakar ici reproduit. Le livre est issu d'un travail d'ethnologie urbaine, dont il est le principal spécialiste français pour l'Afrique subsaharienne. Nommé professeur à la Sorbonne, P. Mercier a aussi donné en 1966 une vue d'ensemble sur l'histoire de la discipline qui, après avoir examiné l'apport de Claude Lévi-Strauss, se ferme sur les travaux d'anthropo-sociologie urbaine de l'école américaine (Helen et Robert Lynd, *Middletown*, et William Warner, *Yankee City*). La lecture de son œuvre par J. Copans, qui fut son étudiant, est exemplaire. Sa postface retrace le parcours de P. Mercier depuis l'Institut français d'Afrique noire jusqu'à ses travaux sur les classes sociales, suit le destin des chercheurs ayant participé à l'enquête sur Dakar de 1952-1954 et années suivantes, sans omettre l'apport des chercheurs sénégalais. Copans rappelle au passage les remarquables enquêtes sur les budgets familiaux de Jacques Binet. C'est aussi l'occasion d'une histoire des études urbaines en Afrique française et anglophone, sans oublier la France métropolitaine (Chombart de Lauwe, Bernot, Clément). ■ **G.G.**

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021



L'AUTRE ESCLAVAGE

La véritable histoire de l'asservissement des Indiens aux Amériques

Andrés Reséndez
Albin Michel, 2021, 538 p., 25 €.

En mars 1862, au début de la guerre de Sécession, une armée nordiste met en déroute un corps expéditionnaire sudiste au Nouveau-Mexique. Ce fait d'armes a eu un effet paradoxal : il relança l'esclavage dans cet État du Sud des États-Unis, alors qu'il était tombé aux mains des forces abolitionnistes. Pour le comprendre, il faut savoir que cet esclavage-là ne visait pas les Noirs, mais des indigènes, en l'occurrence les Navajos, victimes d'une rafle menée par les forces nordistes afin de les déporter sur d'autres territoires. Ceci permit à certains groupes d'Amérindiens utes et de trafiquants locaux d'en réduire une partie en captifs corvéables, sous le prétexte d'aider l'armée nordiste.

Ce que l'historien Andrés Reséndez appelle l'« autre esclavage », c'est l'ensemble des formes de travail forcé imposées à des Amérindiens, du 16e au 20e siècle. Un servage invisible, car très tôt déclaré illégal. La couronne d'Espagne, en effet, s'était opposée, dès 1500, à la mise en esclavage de ses sujets ultramarins. L'interdiction fut renouvelée plusieurs fois, signe patent de son inefficacité. On sait que les traites négrières déportèrent en quatre siècles environ 12,5 millions d'Africains vers le Nouveau Monde, car ces trafics, certes monstrueux, étaient légaux, donc comptabilisés. L'auteur, lui, estime que de 2,5 à 5 millions d'Amérindiens furent victimes de pratiques de travail forcé.

On sait que les Amériques étaient très peuplées au moment de l'arrivée des Européens, et que 90 % de cette population disparut dans le siècle qui suivit l'arrivée des conquistadores, passant d'environ 60 millions à 5 ou 6 millions d'individus. Si des historiens, ces dernières années, ont souligné le rôle des épidémies amenées par les Blancs pour expliquer cet effondrement, A. Reséndez préfère insister sur une conjonction : la violence esclavagiste agissait en synergie avec les pathogènes. Illégale, cette mise en servitude était aussi polymorphe, ce qui explique qu'elle a longtemps survécu, et continue selon l'auteur d'inspirer certaines pratiques de travail forcé. ■ L.T.

Ne manquez pas ce numéro

Actuellement chez votre marchand de journaux

Retrouvez toutes nos publications en scannant ce QRcode

Par téléphone au 03 86 72 07 00
Sur Internet www.scienceshumaines.com

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

INTERNATIONAL

Manipuler les animaux sauvages pour leur bien

WILD ANIMAL ETHICS

The moral and political problem of wild animal suffering

Kyle Johannsen

Routledge, 2020, 112 p., £ 34.99.

Tout le monde sait que les animaux sauvages vivent dans un environnement naturel à la fois rude et cruel. En même temps, l'idée dominante est qu'ils peuvent quand même s'y épanouir, quand les humains ne viennent pas perturber leur espace de vie. Pour le philosophe Kyle Johannsen, c'est une idée fausse. Il en prend pour preuve le fait que ces animaux souffrent régulièrement de faim, de soif, de froid, de chaud, de parasites, de maladies, de blessures, quand ils ne se font pas dévorer vivants. Cette souffrance est d'ailleurs si omniprésente, intense et récurrente que la quasi-totalité des animaux sauvages meurent avant d'avoir pu se reproduire. On peut donc se demander si, pour beaucoup, leur vie mérite d'être vécue. Dans ces conditions, n'avons-nous pas l'obligation de leur venir en aide, comme nous l'aurions envers des humains et des animaux de compagnie ? La question peut surprendre, mais elle est de plus en plus débattue chez les défenseurs des animaux.

À ce devoir, on peut faire plusieurs objections. Nous n'aurions pas à nous soucier des animaux sauvages car nous n'entretenons pas de relation particulière avec eux ; nous ne sommes pas responsables de leur situation ; ils sont les plus compétents pour gérer au mieux leur vie. Enfin, une intervention massive pour leur venir en aide risque plus de détériorer leur situation que de l'améliorer. Pour K. Johannsen, ces objections ne sont pas valables. S'il est évident que nous avons des devoirs particuliers envers nos proches, cela ne signifie pas que nous n'avons aucun devoir envers des inconnus en difficulté. Pourquoi en serait-il différemment avec les animaux ? Pour une raison similaire, l'argument de l'absence de responsabilité n'a pas plus de force, dans la mesure où, par exemple, ce n'est pas parce que des humains sont victimes de phénomènes naturels que nous n'avons pas à les aider. Quant à l'idée que les animaux sauvages ont les moyens de régler eux-mêmes leurs affaires, elle est démentie par l'ampleur de leurs souffrances. Enfin, le risque de faire le mal en voulant faire le bien est réel, mais n'implique qu'un devoir de précaution et ne délégitime pas le devoir d'intervenir.

Reste à savoir que faire. Certains ont imaginé de mettre en place des barrières pour séparer les proies de leurs prédateurs, nourrir ces derniers de viandes végétales, utiliser des méthodes contraceptives pour limiter la prolifération des proies, venir assister directement les animaux en souffrance, etc. Pour K. Johannsen, ces opérations sont beaucoup trop compliquées à mettre en œuvre, et sans limites. Il estime plus efficace de manipuler génétiquement certaines espèces d'animaux afin, par exemple, de faire disparaître les parasites, de modifier le régime alimentaire des prédateurs, de diminuer le taux de reproduction de certaines espèces et de diminuer la capacité de souffrir de certains animaux sans supprimer la sensation utile de douleur. Ces suggestions semblent relever de la science-fiction, voire du délire. Mais des manipulations de ce genre existent déjà. Certains généticiens, par exemple, cherchent actuellement à rendre les vaches résistantes à la tuberculose bovine et à faire disparaître des espèces entières de moustiques. Tout indique que ces manipulations vont rapidement se développer. Pourquoi ne pas les mettre au service des animaux sauvages ? Quoi qu'on en pense, la question va se poser de plus en plus dans les décennies à venir… ■

Thomas Lepeltier

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

>> **Sommaires et commandes**
sur www.scienceshumaines.com

SCIENCES HUMAINES - MENSUELS

Prix unitaire hors frais de port

N°	Titre	Prix
272	❑ Le sport, une philosophie ?	5,50 €
273	❑ Les pouvoirs de l'imaginaire	5,50 €
274	❑ L'enfant et le langage	5,50 €
275	❑ Liberté Jusqu'où sommes-nous libres ?	5,50 €
276	❑ Aimer au 21e siècle	5,50 €
277S	❑ 25 ans Numéro anniversaire	5,50 €
278	❑ Les lois de la réputation	5,50 €
279	❑ Violence 15 questions pour comprendre	5,50 €
280	❑ Passions quand la passion nous embarque	5,50 €
281S	❑ Nature culture la fin des frontières ?	5,50 €
282	❑ Apprendre à coopérer	5,50 €
283	❑ Les nouvelles psychothérapies	5,50 €
284	❑ Le sexe en 69 questions	5,50 €
285S	❑ Qu'est-ce qu'une bonne école ?	5,50 €
286	❑ Comment allons-nous travailler demain ?	5,50 €
287	❑ La manipulation	5,50 €
288S	❑ Et si on changeait tout ?	5,50 €
289	❑ Les nouveaux visages de la précarité	5,50 €
290	❑ La mondialisation en questions	5,50 €
291S	❑ Les troubles de l'enfant	5,50 €
292	❑ Qu'est-ce que le racisme ?	5,50 €
293	❑ L'empathie	5,50 €
294	❑ Nos vies intérieures	5,50 €
295	❑ Les grands mythes de l'histoire de France	5,50 €
296S	❑ Comment apprend-on ?	5,50 €
297	❑ La société française	5,50 €
298	❑ Psychologie de l'attention	5,50 €
299	❑ Les livres de l'année	5,50 €
300S	❑ Comment va le monde ?	6,90 €
301	❑ Jusqu'où féminiser la langue française ?	5,50 €
302	❑ Qu'est-ce qu'une belle vie ?	5,70 €
303S	❑ Les intelligences de l'enfant	6,70 €
304	❑ Penser l'emprise... et s'en défaire	5,70 €
305	❑ L'invention des vacances	5,70 €
306S	❑ Qu'est-ce que l'amour ?	6,70 €
307S	❑ Éduquer. Le conflit des modèles.	6,70 €
308	❑ La motivation au travail	5,70 €
309	❑ Humains. Nos origines repensées	5,70 €
310S	❑ Le cerveau en 12 questions	6,70 €
311	❑ Abécédaire des idées d'aujourd'hui	5,70 €
312	❑ L'art de parler	5,70 €
313	❑ Etre un homme aujourd'hui	5,70 €
314S	❑ L'attachement, un lien vital	6,70 €
315	❑ Radicalités	5,70 €
316	❑ Que devient la famille ?	5,70 €
317S	❑ Corps et esprit	6,70 €
318S	❑ Réussir à l'école	6,70 €
319	❑ Comment manager aujourd'hui ?	5,70 €
320	❑ Quand les émotions déraillent	5,70 €
321S	❑ Le pouvoir des livres	6,70 €
322	❑ Réparer la planète	5,70 €
323	❑ Penser par soi-même	5,70 €
324	❑ Croire en Dieu aujourdh'ui	5,70 €
325S	❑ L'autisne en 10 questions	6,70 €
326	❑ Altruisme et solidarité	5,70 €
327	❑ Les peuples premiers	5,70 €
328S	❑ La force de vivre	6,70 €
329S	❑ Grandir aujourd'hui	6,70 €
330	❑ L'estime de soi	5,70 €
331	❑ La connerie décryptée	5,70 €
333	❑ Le langage	5,90 €
334	❑ La France en révolutions	5,90 €
335S	❑ Peut-on réparer l'humain ?	6,90 €
336	❑ Rêver	5,90 €
337	❑ Travail. Les nouvelles fractures	5,90 €
338	❑ L'art de (bien) manger	5,90 €

HORS-SÉRIE
SCIENCES HUMAINES - HORS ABONNEMENT

Prix unitaire hors frais de port

N°	Titre	non abonnés	abonnés
20	❑ Les grands penseurs des sciences humaines	8,50 €	4,50 €
21	❑ Les grandes idées politiques	8,50 €	4,50 €
22	❑ Quelle éthique pour notre temps ?	8,50 €	4,50 €
23	❑ Comprendre le Moyen-Orient	8,90 €	4,50 €
24	❑ Où va la France ? Enjeux de notre temps	8,90 €	4,50 €
25	❑ 30 ans. Les grands entretiens	8,90 €	4,50 €

Les GRANDS DOSSIERS des SCIENCES HUMAINES - TRIMESTRIELS

Prix unitaire hors frais de port

N°	Titre	Prix
39	❑ Élever ses enfants	7,50 €
40	❑ Villes durables	7,50 €
41	❑ De la formation au projet de vie	7,50 €
42	❑ La psychologie aujourd'hui	7,50 €
43	❑ La philosophie, un art de vivre	7,50 €
44	❑ Les métamorphoses de la société française	7,50 €
45	❑ Les grands penseurs de l'éducation	7,50 €
46	❑ Les grands penseurs du langage	7,50 €
47	❑ Les âges de la vie	7,50 €
48	❑ Eurêka ! L'histoire des grandes découvertes	7,50 €
49	❑ Ces pionnières qui ont fait l'histoire	7,50 €
50	❑ La psychologie en débats	7,50 €
51	❑ Les sagesses orientales	7,90 €
52	❑ Le pouvoir des images	7,90 €
53	❑ Soigner. Une science humaine	7,90 €
54	❑ Les grands psychologues...	7,90 €
55	❑ Devenir soi-même	7,90 €
56	❑ Les lumières	7,90 €
57	❑ Les grandes controverses de la philosophie	7,90 €
58	❑ Bonheur d'apprendre et d'enseigner	7,90 €
59	❑ Psychologie	7,90 €
60	❑ Magies et sorcelleries	7,90 €
61	❑ La grande histoire de l'humanisme	7,90 €
62	❑ Démocratie	7,90 €
63	❑ La grande histoire du féminisme	7,90 €

HORS-SÉRIE
Les GRANDS DOSSIERS des SCIENCES HUMAINES - HORS ABONNEMENT

Prix unitaire hors frais de port

N°	Titre	non abonnés	abonnés
4	❑ La grande histoire de l'Islam	8,50 €	4,50 €
5	❑ Les monothéismes	8,50 €	4,50 €
6	❑ La grande histoire du christianisme	8,50 €	4,50 €
7	❑ La grande histoire de la Chine	8,90 €	4,50 €
8	❑ La grande histoire de l'Afrique	8,90 €	4,50 €
9	❑ Rome, Athènes	8,90 €	4,50 €

NOS DIVERS
HORS-SÉRIES - HORS ABONNEMENT

Prix unitaire hors frais de port

Titre	non abonnés	abonnés
❑ Les grands enjeux du monde contemporain	12,00 €	8,00 €
❑ Les 100 penseurs des sciences humaines	12,50 €	8,00 €
❑ Les 100 penseurs de l'économie	12,50 €	8,00 €
❑ Psycho : comment se soigner ?	8,50 €	4,50 €
❑ La nouvelle histoire du monde	12,00 €	8,00 €
❑ Quelles villes pour demain ?	8,90 €	4,50 €
❑ La guerre des origines à nos jours	12,50 €	8,00 €
❑ Philo : auteurs et thèmes	12,50 €	8,00 €
❑ La psychologie de l'enfant en 30 questions	12,50 €	8,00 €
❑ Comment la littérature peut changer nos vies	12,50 €	8,00 €

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

SCIENCES HUMAINES

BON DE COMMANDE

>> Sommaires et commandes
sur **www.scienceshumaines.com**

SCIENCES HUMAINES MENSUELS

Inscrire les numéros commandés

	Prix Unit.	Quant.	soit
....	5,50 € x		=
....	5,70 € x		=
....	5,90 € x		=
....	6,70 € x		=
....	6,90 € x		=
Total			

HORS-SÉRIE SCIENCES HUMAINES

HORS ABONNEMENT

(abonné, indiquez votre n° ci-contre) ....

Inscrire les numéros commandés

	Prix Unit.	Quant.	soit
....	4,50 € x		=
....	8,50 € x		=
....	8,90 € x		=
Total			

Les GRANDS DOSSIERS des SCIENCES HUMAINES

HORS ABONNEMENT - TRIMESTRIELS

Inscrire les numéros commandés

	Prix Unit.	Quant.	soit
....	7,50 € x		=
....	7,90 € x		=
Total			

HORS-SÉRIE Les GRANDS DOSSIERS des SCIENCES HUMAINES

HORS ABONNEMENT

(abonné, indiquez votre n° ci-contre) ....

Inscrire les numéros commandés

	Prix Unit.	Quant.	soit
....	4,50 € x		=
....	8,50 € x		=
....	8,90 € x		=
Total			

Retrouvez toutes nos publications et notre catalogue de livres
www.scienceshumaines.com/boutique

NOS DIVERS HORS-SÉRIES

HORS ABONNEMENT

(abonné, indiquez votre n° ci-contre) ....

Inscrire les numéros commandés

	Prix Unit.	Quant.	soit
....	4,50 € x		=
....	8,00 € x		=
....	8,50 € x		=
....	8,90 € x		=
....	9,80 € x		=
....	12,00 € x		=
....	12,50 € x		=
Total			

TOTAL DES MAGAZINES €

PARTICIPATION AUX FRAIS DE PORT

France	3,00 €
Europe, Afrique, Dom-Tom	5,00 €
Amérique, Asie, Océanie	7,50 €

TOTAL FRAIS DE PORT €

TOTAL DE MA COMMANDE

Magazines + frais de port = €

5 magazines achetés, le 6e offert

GAGNEZ DU TEMPS !

Commandez par téléphone
03 86 72 07 00

PAIEMENT PAR CARTE BANCAIRE **code 338**
ou sur **www.scienceshumaines.com**

BON DE COMMANDE ET RÈGLEMENT À RETOURNER À **SCIENCES HUMAINES - BP 256 - 89004 AUXERRE**

ADRESSE DE LIVRAISON (écrire en lettres capitales)

☐ Mme ☐ M.

NOM ....

PRÉNOM ....

ADRESSE ....

....

CODE POSTAL .... VILLE ....

....

PAYS .... TÉL ....

PROFESSION ....

E-MAIL ....

☐ Je désire recevoir une facture acquitée

PAIEMENT

Ci-joint mon règlement de .... € par :

☐ Chèque bancaire ou postal à l'ordre de « Sciences Humaines »

☐ Virement La Banque Postale

IBAN : FR94 2004 1010 0405 2259 4A02 558 - BIC : PSSTFRPPDIJ

☐ C.B. n°

Expire le : Cryptogramme

(3 derniers chiffres verso CB)

Date et signature obligatoires :

338

Conformément à la loi « Informatique et libertés » du 6/01/78, vous pouvez accéder aux données vous concernant, les rectifier, et vous opposer à leur transmission éventuelle à d'autres sociétés, en nous écrivant.

Ce document est la propriété exclusive de GRAZIELA CANDIDO GONCALVES (grazielacandido@yahoo.com.br) - 08-07-2021

7es Rencontres Soignantes en Psychiatrie
« Qui c'est celui-là ? » : quel accueil pour quels soins ?
Organisées par santé mentale
Le mensuel des équipes soignantes en psychiatrie
Programme et inscriptions :
www.rencontressoignantesenpsychiatrie.fr
santementale@wanadoo.fr - Tél. : 01 42 77 52 77
21 octobre 2021
Cité des Sciences et de l'Industrie ou en distanciel
Photographie : © Dorothy Shoes - Monologues & Dystopies

IL Y A DES MÈRES QUI FONT NAÎTRE DES ENFANTS.
IL Y EN A QUI LES FONT RENAÎTRE.
Pour la Fête des Mères, rendons hommage aux mères SOS.
Chaque jour, elles redonnent une vie de famille aux enfants qui ne peuvent plus vivre avec leurs parents. Grâce à elles, ces enfants retrouvent toute l'affection et le soutien dont ils ont besoin pour bien grandir.
DON en CONFIANCE
Faites un don sur sosve.org
SOS VILLAGES D'ENFANTS